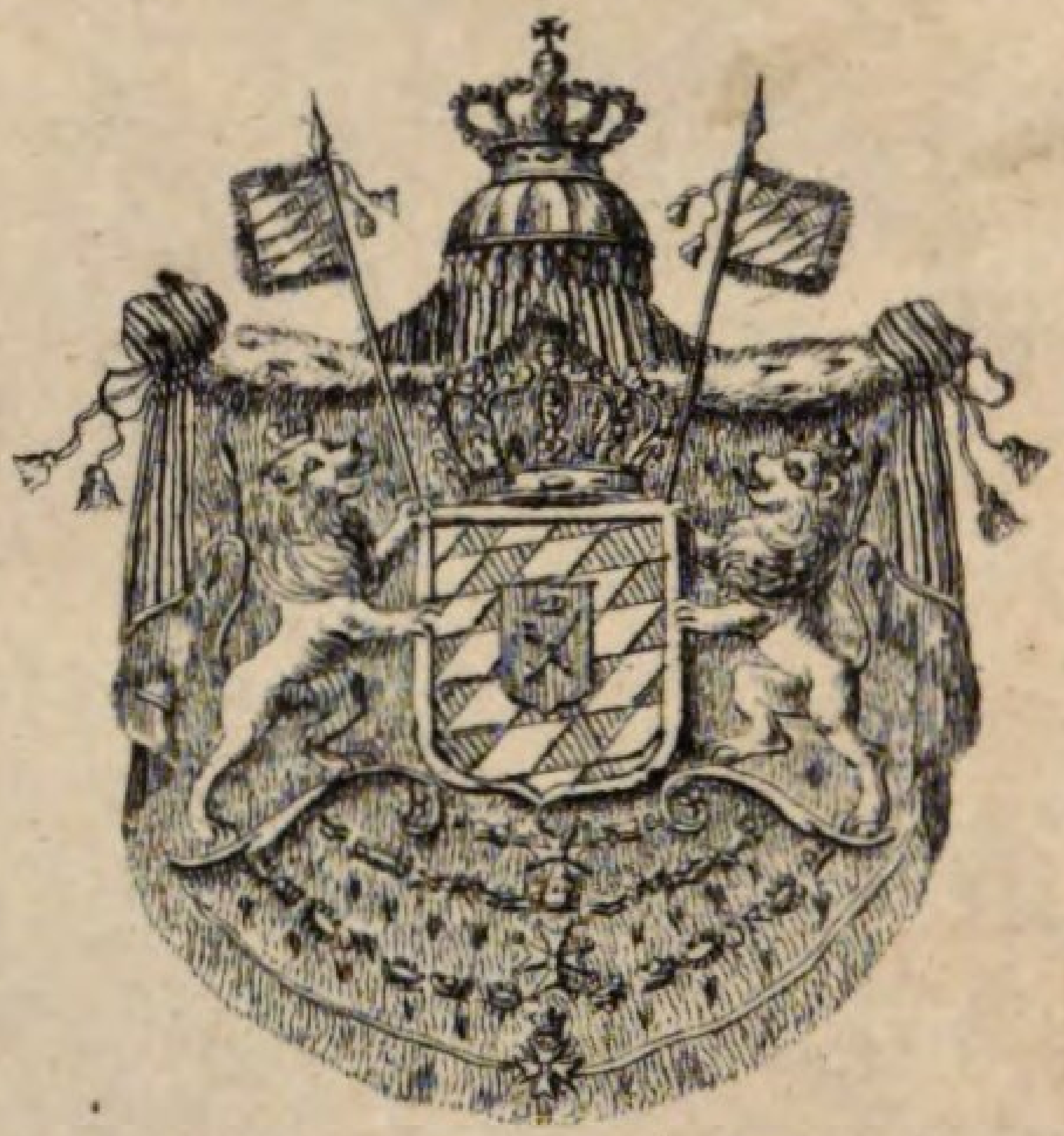


BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Oec. 193

R.

Der Deutsche Baumgärtner

Nach
den Grund- und Lehrsätzen der berühmtesten Männer in der Gärtnerey,
Besonders aber
Des Franzosen, Mr. Quintinye, des Engländers,
Herrn Millers, und des Deutschen,
Herrn Reicharts.

Mit Figuren.

Schleusingen, 1764.
drukts und verlegts Joh. Christoph Rennsperger.

1 Buch Mos. 1. v. 11.

Und GOTT sprach: Es lasse die Erde aufgehen Gras und Kraut, das sich besame, und fruchtbare Bäume, da ein jeglicher nach seiner Art Frucht trage, und habe seinen eigenen Saamen bey ihm selbst auf Erden.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Den

Halb-Ehrwürdigen, Wohlehrenvesten, und Wohlgelahrten Herren,

Herren

Schulmeistern,

Den

Ehrengeachten, Wohlweisen und Fürsichtigen Herren,

Herren

Schultheißen,

Der gefürsteten Grafschaft Henneberg.

Widmet diese zusammengetragene Blätter

Straußenberg,
den 1sten May 1764.

Der Verfasser.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Vorrede.

Unter so vielen andern zu der Stadt- und Landwirthschaft gehörigen Dingen, die der Aufmerksamkeit würdig sind, ist der sehr wichtige Nutzen, und das damit so angenehme, als reitzende Vergnügen, womit so viele Ortschaften in Franken durch Anpflanzung ihrer fruchtbaren Baumzucht sich schon von vielen Jahren her zu bemühen, und zu ergötzen gesuchet, so bekannt, so Verehrungs- ja so was Nachahmungswürdiges, daß man sich billig wundern muß,

warum so reitzende und höchst nutzbare Exempel, ich will nicht sagen, allgemein, sondern nur noch an den wenigsten Orten, nachgemachet worden. Ich bescheide mich gar wohl, und bin meiner Wenigkeit mehr, als zu wohl, bewußt, daß sich dergleichen Vorwurf nicht weiter, als auf meine Landesleute erstrecke, und denen zu Gefallen ich auch nur diese wenigen Blätter gewidmet habe. Ich frage dahero aber auch um so dreister nach der Ursache, warum man denn nicht bey uns den nützlichen und löblichen Exempeln unserer nächsten Nachbarn nachahme, und es darinnen, wo nicht zuvor, doch gleich zu thun, suche, da man doch so sehr geneigt ist, in Dingen die ohne allen Nutzen sind, ja zum offenbaren Schaden gereichen, nachzuäffen? Ich will bey meinen Landmanne bleiben. Ey, mein Lieber! was würden da unsere Großältern dazu sagen, wann sie jetzo den Nachbar Hannßen und seine Kinder solten in ihren neumodischen und kostbaren Kleidertrachte sehen? was würden sie sagen, wenn sie ihn sähen sogar seinen Kaffee trinken? wofür sich jene Jungfer so zierlich bedankte, indem

sie

sie sonst nichts Gutes daran zu finden glaubte, als daß er brandig schmeckte. Das süße, das leckerhafte und so gesunde Honig, das jederzeit, so oft unsere Alten was recht angenehmes und nützliches beschreiben wollen, mit ihm in Vergleichung gestellet, und welches von dem Vornehmsten bis zum Geringsten hochgeachtet gewesen; ist, seitdem uns der aus Ost- und West-Indien zugebrachte theuere Zucker das verschwendrische Lecker-Maul verdorben, niemanden mehr gut genug. Der alte ehrliche Bienenvater ist auf den mehresten Dorfschaften gar ausgestorben, hingegen werden überal aus jedem Faullenzer, lauter Zucker- und Kaffee-Crämer. Sonst spann die Hausfrau mit ihren Töchtern die selbst gezogene Schaafwolle, und strickte für das ganze Haus ihre nothdürftigen Strümpfe; jetzo müssen es aber lauter Castor- und kostbare Zwickelstrümpfe seyn. Sonst spann die Hausfrau ihr bestes Linnen selbst, jetz muß es lauter holländischer Leinwand seyn. Wer weis jetzo noch etwas von dem sonst so dauerhaften Petermann, und kostbaren Vierdraht, welches Brautkleid noch die Enkel

 erb-

erbten, da jetzo beynahe kein Chitz, kein Stoff mehr gut genug ist. Jetzo kann man nicht mehr mit dem Virgil sagen:

Dieß war die beste Zeit der Welt;
Da man in frey vergnügtem Stande
Zufriedenheit und Ueberfluß
In niedrig stillen Hütten fande.
Was man da sah, war sauber, rein,
Doch frey von eitlem Prunk und Stolze;
Tisch, Teller, Bette, Schüssel, Stuhl,
Das alles war von Büchenholze.

Alle diese verderbliche Exempel machen wir gar zu gerne nach, und es gereuet uns kein Heller dabey. Warum höret man denn hierbey nicht auch die so gleich fertige und allgemeine Antwort, daß unsere Alten davon auch nichts gewußt, und sich nicht darauf geleget?

Ich sprach vor einiger Zeit mit einem in der Stadt- und Landwirthschaft sehr erfahrenen und braven Officier von dem schlechten Nahrungs-Zustande meiner Landesleute, um ihr natürliches Unvermögen im Abgeben zu entschuldigen. Dieser wollte aber angemerkeit haben, daß der meisten ihre

schlechten Umstände mehr der Nachläßigkeit und Faulheit, die sie noch darzu auf das theureste sich wollten bezahlen lassen, als der Landesart, zuzuschreiben sey. Und die darüber von ihme angemerkten Exempel waren so gewiß und so unleugbar, ja sie errinnerten mich an noch viel mehrere dergleichen, daß ich nichts, zu Rettung ihrer Ehre, so gerne ich es, wenigstens dem Scheine nach, gethan hätte, dargegen einwenden konnte. Lieber! wir wollen nur fürjezo bey dieser kleinen und geringscheinenden Nahrungs-Quelle, der Baumzucht, stehen bleiben, du würdest erstaunen, wann man dir die Geld-Summen genau vorlegen würde, die alljährlich für grünes und dürres Obst nur allein aus deinem kleinen Bezirke geschleppet wird; die du doch mit so weniger Mühe im Beutel behalten, ja, wovon du vielmehr manchen Batzen verdienen könntest. Was hindert dich daran? Nichts. Wer ist unter dir so arm, daß er nicht wenigstens so viel Land hätte, worauf ein Dutzend oder ein Mandel Bäume angebracht und gepflanzet werden könnten? Denn es ist nur ein

wunderliches Vorurtheil, daß der Schatten der Bäume dem Wachsthum des Getraides nachtheilig sey. Wenn der Schatten immer an einem Orte bliebe; so würde sich die Sache noch hören lassen. Allein, da der Schatten vermöge des Laufes der Sonne, nicht einmal eine Stunde vollkommen an einem Orte bleibet: so ist es in der That abgeschmackt. Die Erfahrung hat es auch genugsam widerleget. Die meisten Franken befinden sich wohl dabey, woselbst man wenig Aecker findet, die nicht mit Bäumen besetzet wären. Und hättest du auch nicht so viel eignes Land: so hat deine allerhöchste Landesobrigkeit auch darinnen für dich gesorget, und dir durch weise Mandata die allgemeinen Plätze dazu angewiesen. *) Hätte jeder was, so würde auch

*) Schon Herzog Ernst zu Gotha haben deshalb in ihrer Landes-Ordnung Part. II. Cap. III. Tit. 26. die hinlänglichsten Verfügungen gemacht. Siehe auch davon die Magdeb. Polic. Ordn. C. XXIX. §. 13. Und die Querfurtische Forst- u. Jagd-Ordn. Cap. X. §. XVI. u. XI. hat hievon was besonders, welches man allhier einzurücken nicht undienlich zu seyn erachtet, in den Worten: „Damit ferner das Land mit „genugsamen Frucht- und Obstbäumen mehr „und

auch die Einwendung des Stehlens, besonders, daß man nichts, zumalen auf den Dorfschaften, vor den bösen Kindern behalten könne, sich aufheben. Aber auch dieser und dergleichen Vorwand so wohl, als der obige harte Vorwurf, bestärket mich um so mehr, daß man den Grund da-

„und mehr erfüllet werden möge: So sollen „nicht allein diejenigen, welche durch Erb„schaft, Kauf- oder in andere Wege ein Grund„stück auf dem Lande an sich bringen, im er„sten oder andern Jahre ihres erlangten Ei„genthums eine gewisse Anzahl Bäume, als „nemlich, wenn es ein Garten, wenigstens 4. „wenn es ein Guth von ohngefehr 25 Dreßd„nischen Scheffel Aussaat, 8. und wenn es von „50 Scheffeln und drüber, 16 Stück Bäume „setzen, sondern auch ein heyrathender Bauers„mann vor, oder im ersten Jahre seiner Ehe, „überhaupt 6 Stück gute Bäume, nach jedes „Landes-Art, pflanzen. Endlich soll in „Zukunft ein jedweder Hüffner jährlich we„nigstens 4. jeder Halbhüffner 2. und jegli„cher Gärtner und Häußler 1. guten Obst„oder nach Beschaffenheit der Landesart, „einen andern Baum, auf seine Kosten zu se„tzen, oder auch durch andere setzen zu lassen, „schuldig seyn; bloße Hausgenossen und Ein„wohner werden dießfals verschonet. Wie „nun jedes Orts Obrigkeit, daß diesen also „nachgelebet, und besonders die Unterthanen „dazu, daß die Bäume wohl gedünget, zu „rech-

davon lediglich in unserer so gar schlechten und höchst nachläßigen Kinderzucht zu suchen habe. Woher soll doch wohl ein vernünftiger, fleißiger und nahrhafter Bürger und Landmann kommen, wenn man den jungen Ranken, wie das liebe Vieh, ja oft noch nachläßiger, als sein junges Vieh, aufwachsen lässet. Die Schuld liegt an

„rechter Zeit aufgegraben, vermachet und „überhaupt wohl gewartet und gereiniget, „auch mit Setzung der Bäume nicht allein „indenen Gärten, Wiesen, Gräben, Reinen, „Gemeinde-Plätzen, sondern auch an denen „Wegen und Feldern, so viel als ohne Scha„den des Graßes und Getraydes, oder „Schmählerung derer Straßen geschehen „kann, so lange bis gar kein Platz mehr vor„handen, fortgefahren, endlich auch die Kin„der, nebst der Feldarbeit, zur Baumzucht an„geführet werden mögen, sorgfältige Obsicht „zu tragen hat, ꝛc. Diesem ist beyzusetzen „die vortrefliche Hochfürstl. Anordnung d. d. „Meiningen den 1713. und 1720. alwo ein „besonderer Landgärtner expresse darauf ge„halten wird. Nicht weniger ist der schönen „Hochfürstl. Hessencasselischen Verordnung „wegen des Baumpflanzens d. Ao. 1724. zu „gedenken, welche ihrer guten Einrichtung „wegen, und zum Muster am Ende völlig „angehänget. Und die Königl. und Churfürstl Sächsischen Mandate de Ao. 1726. u. 1754. sind gleichfalls voll solcher Vorsorge.

an den Aeltern, und auch oft an den Lehrern. Doch ich würde mich von meiner Absicht gar zu weit entfernen, wenn ich dieser Quelle nur einige Schritte nachgehen wollte, vielweniger, dahin mit gehen, wo sie sich in große Ströhme, ja Ueberschwemmungen ganzer Dörfer, Städte und Länder ergießet. So viel ist gewiß, und zeigt der alltägliche Augenschein in allen Gassen und Strassen, daß wir nicht, wie der patriotische Schwede, **Herr Carl Schwedenstierna** in seiner schönen Abhandlung, den schwedischen Landbau zu verbessern ꝛc. klagen dürfen, unsere Landsleute nöthigten ihre Jugend vor der Zeit zur Arbeit, daß sie schon im 50sten Jahre zu unbrauchbaren Greisen würden. Vielmehr kommen wir der Beschreibung des Herrn Ludwig Gottfried Kleins sehr natürlich bey, welche er bey seiner Beschreibung von der Luft, Wasser und Erde der Erbachischen und Odenwaldischen Landschaft bemerket: Die Einwohner sind zum essen und schlafen geneigt, werden groß und stark, bemühen sich aber nicht gerne, und sind dem Heimwehe unterworffen.

Da

Da nun aber, wie oben erwähnet, es lediglich sowohl auf die Aeltern, als Lehrende ankomme, daß dem Staate vernünftige, fleißige und nahrhafte Bürger und Landleute aufgezogen, und den Kindern nie zu früh eine gute Idee von der Wirthschaft kann beygebracht werden: so glaube ich, daß auch in diesem Nahrungstheile, nämlich mit Anpflanzung guter Obstbäume, die Absicht, ohne Zwang und Gesetze, um so leichter zu erlangen und ins Werk zu richten wäre, wenn jeder von den Herren Schulmeistern auf dem Lande sich eine Baumschule anlegte, und die Jugend, nach gehaltenen Schulstunden, zur Ergötzung darinnen mit geschickter Handarbeit, nach der kurz vorhin erwehnten Verordnung, an- und unterwieß. Gewiß! es würde ihm so rühmlich und so ehrwürdig lassen, wenn er durch die Stadt gieng, und ihm ein Bund guter Pelzreißer aus der Tasche guckten, als wenn ihm eine große Rolle von einem alten hundertjährigen Kirchenstücke heraussiehet. Dadurch und dabey würden auf eine practische Weise der Jugend viel besser die alten Sprichwörter: Lust und

Lieb zu einem Ding; und jung gewohnt, alt gerne gethan ꝛc. beygebracht werden können, als wenn man sie nur ohne Verstand und Erklärung ihnen in die Schreibebücher vorschreibet. Wie viele Gelehrten bedauren, daß man ihre Kinderjahre nicht durch dis so nützliche und nöthige Vergnügen, so dem Studiren wenig Zeit raubet, versüsset hat. Ich weis wohl, daß man nicht geneigter ist, als bey einer guten Anstalt und neuen Einrichtung, die meisten Einwendungen und Schwürigkeiten dargegen zu machen. Allein ich bin auch versichert, daß alle dergleichen, so hierbey könnten einen Schein haben, sich gar wohl und leichte würden heben lassen, wenn man nur den nöhthigen Ernst und Fleiß dabey gebrauchen, und sich nicht durch Vorurtheile gegen eine geringscheinende Sache, die aber jederzeit einen sich auf die Wohlfart des Ganzen erstreckenden Nutzen hat, blenden lassen wollte. Ich vermuthe zwar von diesen braven Schulmännern hierbey weiter keine Einwendung, als diese, daß die wenigsten hierzu den nöhtigen Platz bey ihren oft schlechten Schuldiensten hätten.

Denn

Denn erstlich wissen solche, ohne mein Erinnern, daß ohnehin ihre Pflicht und Gewissen sie verbinde, alles dasjenige, was zum besten ihrer Untergebenen, als ihren Nachbarn an Seel und Leib nützlich und ersprießlich ist, willig und gerne beyzutragen; zweytens, daß ihnen solche vorzunehmende Beschäftigung, nicht nur nach den gehaltenen oft verdrießlichen und mühsamen Schulstunden, dann und wann zu ihrer selbst eigenen Ergötzung des Gemüthes diene, und ihnen Liebe bey der Jugend mache; die Jugend selbst nicht nur von verschiedenen müßigen Stunden, ja oft bösen Muthwillen dadurch abhalte, sondern auch dargegen bey denselben, sowohl von diesem besondern Nahrungs-Theile, als überhaupt, eine Liebe, Geschick, Erkänntniß und Erfahrung in die mehresten Theile der Landnahrung ohnvermerkt beybringe, die ihnen dereinsten bey ihren mannbaren Jahren von überaus großen und nützlichen Folgen seyn werden; Drittens werden solche Plätze so vortheilhaft angeleget, daß ein jeder seine ordentliche Hausgemüße dar-

zwi-

zwischen ohne Abgang erbauen, und noch über dieses, vor die dabey zu gezogenen Obststämme jährlich einen feinen Recreations-Pfennig, zu Anschaffung eines hübschen und guten Buches, abwerfe. Im Herbste könnten die Kinder mit Austheilung einiges Obstes unter einer guten Vorstellung und Ermahnung, wie sie solche Gutthat ihren fleißigen Vorfahrern zu verdanken, und wie sie sich bemühen sollten, daß auch ihre Nachkommenschaft ihnen dergleichen wieder zu danken hätten ꝛc. hierzu gar sehr aufgemuntert werden. Und sollte, wie ich es gewiß vermuhte, ihn je zuweilen der Herr Pfarrer hiebey besuchen, ey, mein GOtt! welch ein reicher Saame würde hier in die rohe Herzen der Jugend von deiner großen Allmacht, Weißheit, Güte und unzähligen Wohlthaten gesäet und gepflanzet werden können, der sich alle bey Betrachtung der unter Händen habenden Mannigfaltigkeiten hundertfältig darböthe. Anjetzo nichts zu gedenken des großen Nutzens, den sich der große Linnäus mit Recht verspricht, wenn ein solcher Mann auch Physik und Naturlehre ver-

stehet.*) So wenig ich also, außer dem Mangel eines hierzu etwan nöhtigen Platzes, einige gegründete Einwendung von den Herren Schulmeistern vermuhte, um so mehr Vertrauen habe ich zu der Einsicht und

*) „Es wäre zu wünschen, spricht er in seinen Gedanken von den Gründen der Oeconomie, daß „die Mineralogie, Botanik und Zoologie auf „unsern hohen Schulen für so nöthig angesehen werden möchten, als jetzo die Historie, „Metaphysik, Logik und Moral, und daß jeder Magister der Philosophie seine Phisik „und Naturlehre verstehen müßte; so wäre „zu aller Oeconomie bereits der Grund geleget, eher aber nicht.

„Die Hn. Magistri sind es, die fast durchgängig zu Pfarrern bestellet, und in dem „ganzen Reiche, insonderheit aber auf dem „Lande, eingesetzet werden.

„Man würde alsdenn, mit allerhand „Buschwerk besetzte Hecken, wohl angelegte „Baumgärten, mit allerley Saamen besäete „Wiesen; mit Färbekräutern und andern „nöthigen Gewächsen gezierte Aecker zu sehen bekommen, wenn derselbe dergleichen „Dinge selbst verstünde, und Lust darzu „hätte. Denn, weder die Neignng noch „der Beutel erlauben dem gemeinen Manne „einigen Versuch anzustellen; er nimmt aber „doch alles an, was er dem Pfarrer glücken „siehet. Man würde alsdenn sehen, wie „der

und Billigkeit der Herren Schultheißen und ihren Gemeinden, daß sie sowohl zu ihrem eigenen Besten, als besonders zu dem Wohl und Nutzen ihrer ganzen Nachkommenschaft, einem solchen Manne mit einem hierzu tüchtigen und blos zu diesem Endzwecke anzuwendenden Flecken, willig und

„der Bauer lernen würde, was er bey theu„rer Zeit statt des Brodes gebrauchen, und „wie er beym Krankenlager dienliche, und „bey ihm wachsende Hausmittel so viel leich„ter finden könnte. Es würden sodann die „Untersuchungen der Natur, der Insecten, „Vögel und Thiere, denselben, zu Sommers„zeiten, auf ihren angenehmen Landwohnun„gen, einen unschuldigen Zeitvertreib geben, „und eben diese Dinge der Betrachtung wür„diger werden.

„Allein, ich wünsche gar zu viel.

Ja die vortreflichen Verfasser des anmuthigen Reichs der Natur und Sitten verlangen solches überhaupt mit Recht von Jederman, 1 St. 1. Theil. „Ich gebe zu, heißt es auf der 14 Seite daselbst, daß nicht jedermann das corpus juris und die Arzneywissenschaft nebst der Meßkunst lernen könne und müßte; aber die die Physick oder Naturlehre, die Gottesgelahrheit und die Sittenlehre sind allgemeine Wissenschaften, und es sollte kein Mensch sich finden, der in denenselben fremd wäre.

gerne zur Hand gehen, helfen und unterstützen werden. Und sollte etwan auch einer oder der andere darunter so harthäutig, ja wohl neidisch dabey seyn; der des offenbaren Nutzens ohngeachtet, sieben gerade seyn lassen wollte, so werden sich doch unter den Zwölfern und Vorstehern hoffentlich allezeit noch so viele Vernünftige finden, die bey dem Zusammenkünften der Gemeinden mit ihren Nachbarn darzu billige und dienliche Vorschläge thun, und Mittel ausfinden und verabreden werden, wovon auch wohl alsdenn bey ihrer vorgesetzten Obrigkeit der behörige Vortrag geschehen kann; von welcher sie sich gewiß alsdenn allen möglichen Vorschub und Beystand nach den allergnädigsten Befehlen, zu versprechen haben. Wie denn diejenigen Obern eines Landes einen großen Seegen auf sich ziehen, welche durch ihr eigenes Beyspiel den Holzanbau empor bringen, und diejenigen unterstützen, welche willige Hände dazu herreichen. Denn durch einen jeden gepflanzten Baum reichen wir einem oder mehrern in der Nachwelt eine Art von Almosen, die nie ohne Seegen un-

ver-

vergolten bleiben wird. Nimmermehr würde es in den Königl. preußischen Landen mit den Maulbeerplantagen in so wenig Jahren so weit gekommen seyn, wenn man nicht auf solche Weise durch die vielen Baumschulen der Herren Landgeistlichen und Schulmeister besonders auf dem Lande, da immer einer für den andern in seinem Eifer gegen die Landesherrlichen Befehle zu übertreffen suchte, unter andern zu Werke gegangen wäre. Und anstatt, daß man daselbst für ihre Mühe und Fleiß, einige Ergötzlichkeiten an Gelde ausgesezet, so hat hierbey der große und gnädige Schöpfer durch die vielerley herrlichen Arten und den reizenden Geschmack des Obstes eine so große Gabe der Ergötzlichkeit eingeleget, die uns tausendmal mehr reizen und ermuntern, ja wofür wir ihm, so ofte wir es genießen, billig Lob und Dank abstatten sollten, wenn wir nicht den Schweinen gleich seyn wollen, die die Eicheln unter den Bäumen begierig einschlucken und nicht in die Höhe sehen, woher sie gekommen sind. Diesem allgemeinen nützlichen Endzwecke gemäß, müssen wir noch beyfügen

und bekannt machen, daß ein hennebergischer Patriot für denjenigen Hrn. Schulmeister, der die erste und brauchbarste Baumschule angeleget, 2 Stück Carolin, und für denjenigen Hrn. Schultheißen von seiner Landsmannschaft, der die erste und größte Allee auf seiner Gemeinde hergestellet, ebenfals 2 Stück Carolin zur Prämie ausgesezet, welche von dem Hrn. Verleger dieses ausgezahlet werden sollen.

Innhalt.

I. Von der Beschaffenheit des Orts und der Erde, welche zu Anlegung einer Baumschule nöthig. Seite 1
II. Wie man eine gute Baumschule von allerhand Kernen, Zweigen, Ausschößlingen anlegen und erziehen soll. 15
III. Von Düngung der Baumschulen. 19
IV. Von Verpflanzung der nun beygezogenen Kernstämmgen in die ordentlichen Baumschulen. 21
V. Vom Pfropfen. 24
VI. Vom Oculiren. 35
VII. Vom Röhrlen, Pfeiffen, Ablactiren und Lateriren. 40
Vom Baumwachs. 43
VIII. Wie man die gepfropften Bäume recht verpflanzen soll. 46
IX. Vom Beschneiden und Ausputzen der Bäume. 55
X. Von den Schäden und Mängeln, auch Wartung der Bäume. 57
XI. Von dem schädlichen Ungeziefer der Baumgärten. 64
XII. Beschreibung der Tab. III. 79
XIII. Von einer guten Auswahl des Obstes, dessen nützlichen Gebrauch und Erhaltung. 95
XIV. Von Kirschen. 98

XV. Von Zwetschgen. 105
XVI. Von Aepfeln und Birnen. 108
XVII. Von der Zubereitung des Aepfelweins in Franken, Cidre genannt. 110
XVIII. Von dem Obstbrantewein. 119
XIX. Von dem Mosteßig. 121
XX. Von dem Obstdörren. 125
XXI. Das Obst lange frisch und wohl aufzubewahren. 128
XXII. Von der Reife der Kernfrüchte. 141
XXIII. Verzeichniß der besten Arten von Kern-Obst, wie es nach den Monaten reif wird. 148
XXIV. Von Anlegung nützlicher und dauerhafter Zäune. 220
XXV. Von dem Weißdorne. 231
XXVI. Von der Stechpalmen. 234
XXVII. Wie man Kirschen und Pflaumen ohne Kern ziehen kann. 238
XXVIII. Herrn Rammelts Versuch, nach Küfners Baukunst, von lebendigen Bäumen. 242
XXIX. Fürstl. Hessencasselische Verordnung wegen des Baumpflanzens. 245

Von

I.

Von der Beschaffenheit des Ortes und der Erde, welche zu Anlegung einer Baumschule nöthig.

§. 1.

Zu Erziehung aller Sorten Gewächse ist das Clima, oder der Himmelsstrich, in vorzügliche Betrachtung zu ziehen. Daher wir uns auch so wenig nach den bisherigen Gartenbüchern überall richten können: weil ein jeder nach seiner Gegend und der darinnen erlangten Erfahrung sich gerichtet hat. Unter dem Worte Clima werden hier alle vier Elemente verstanden:

als wovon alle Gewächse ihr Leben haben; und diese sind Erde, Feuer, Luft und Wasser.

Der Gattungen des Erdreichs giebt es sechs; als schwarze, leimichte, sandigte, thon- und mergelhafte, moderichte, und kreidichte Erde, worzu man noch, nach der Naturlehre des Linnäi, den holzig- und steinigten Boden rechnen mag.

Schwarze Erde ist ein Erdreich, das insgemein aus der Fäulniß der Thiere oder Gewächse entstehet, wodurch ein Theil derselben verzehret wird; ein feuerfangendes oder verbrennliches und salziges Wesen aber nachbleibet; so daß der Mist selbst nichts anders ist, als ein Salz und Schwefel-volle Erde.

Die leimichte Erde ist zäher; erhält die Feuchtigkeit länger unter der Oberfläche; und wird von der Sonnenhitze hart und schorficht.

Sandichte Erde ist hart, los und dürre, in welcher das Wasser nicht lange bleibt, sondern sich bald durch solchen durchsenket, und ihn alsobald wieder trocken werden läßt. Es kann das Wasser auch den Sand selbst nicht auflösen. Dem ohngeachtet aber können gewisse Kräuter in solchem Boden wachsen.

Der

Der reine zarte Thon ist eine fast unschmackhafte sehr zarte und zwischen den Fingern fast ganz unfühlbare Erde; die, wenn sie feucht ist, zähe und hart vest aneinander hängt. Eigentlich differiret sie noch von der leimichten und mergelhaften. Der Leimen ist grobkörnichter und hängt nicht so vest beysammen. Der Mergel möchte den Thone, näher, als der Leimen, kommen; er ist aber nicht so zähe, sondern kurz und bröckelicht.

Mergel kommt dem sandigten Boden am nächsten, ist aber mehlichter, und deswegen nicht so hart, ziehet auch eher die Feuchtigkeit an sich.

Moderichter oder Ockergrund: ist der allerschlimste: indem derselbe immer mit einem vitriolischen Salze desjenigen Metalls vermischt ist, so selbiger hervorbringet, welches für die meisten Gewächse zu streng ist.

Kreidichter Boden ist sehr dürre, hart und strenge; hat aber gleichwohl seine ihm eigene Gewächse.

Steinigte Erde zeuget und bringet ebenfalls Kräuter hervor, die am besten zwischen Spalten und Ritzen hervor sprossen.

§. 2.

Die Luft ist das andere Element, das zur Erzeugung der Pflanzen und Gewächse un-

unumgänglich nothwendig ist, und worauf derselben Wachsthum sich gründet. Dieselbe ist unterschieden nach ihrer Höhe, auch nach den Ausdünstungen und neblichten Wolken, auf hohen Gebirgen, auf der See, auf den Hügeln und Thälern, in der Ebene, wie auch in Wäldern und Büschen.

§. 3.

Das Wasser wird durch die drey andern Elemente, die verschiedene Veränderungen darinnen verursachen, unterschieden: z.E. die Erde mit ihrem Salze oder Schlamm, das Feuer oder die Wärme durch Verwandelung desselben in Regen oder Schnee. Die Luft oder der Wind, mittelst desselben Bewegung, wie im Meer, oder Stille, wie bey Quellen, oder auch Brausen, wie in Ströhmen.

§. 4.

Der gelehrte Engländer, Steph. Hales, hat durch viele sinnreiche Proben und Versuche klärlich an den Tag geleget, daß das, was aller Bäume, Pflanzen und Kräuter Wachsthum und Zunehmen merklich befördert, ein überaus feiner Dunst sey, der durch die Wärme von dem Wasser entstehet, durch die Fäserchen der Wurzel dringet, und in die Pflanzen, Gewächse und Bäume in die Höhe

stei-

steiget; so bald aber dieses Wasser durch die Wärme der Sonne und des Erdbodens in Dünste verwandelt worden, und den Gewächsen ihre Nahrung gegeben hat, alsdenn durch die Stämme, Aeste, Zweige und Blätter wieder ausdunste, und zu Wasser werde.

§. 5.

Die Wärme wird für der Gewächse Leben gehalten; gleichwie man sagen kann, daß das Wasser ihre Nahrung sey. Die Wärme ist es, welche die bereits von der Wurzel eingesogene Feuchtigkeit treibet. Denn im Herbste, da es an Wärme zu mangeln anfängt, höret alles auf zu wachsen; gleichwol können ein gut Theil Pflanzen keine gar zu große Wärme vertragen, wie etwan die Frühlingspflanzen; andern hingegen ist mit allzu weniger Wärme nicht gedienet, dergleichen die härtesten Bäume, welche später darnach ausschlagen. Es muß demnach die Wärme, nach ihrem Grad, Zeit, Verspätung und Gewohnheit auch unterschieden werden.

§. 6.

Heut zu Tage hat man, durch langweilige Erfahrungen und Versuche, die Merkmahle zu erfinden sich bemühet, welche ein Erdreich haben muß, das, überhaupt davon zu reden, allen Arten der Gewächse zuträglich, und all=

allgemein fruchtbar ist. Diese Kennzeichen sind folgende:

1) Sie muß schwarz seyn.

2) Sie muß von der Sonnenhitze eben so wenig, als nach dem Regen, ihre schwarze Farbe verliehren.

3) Sie muß nicht leicht aufreissen, oder zerspringen.

4) Sie muß nicht, nach dem Regen, sehr kothig werden, sondern die Nässe vielmehr bey sich behalten.

5) Sie muß hohe Bäume, und schönes grünes Graß tragen.

6) Auf den Lehden und Brachen muß viel weisser Klee wachsen.

7) Wenn nach dem Regen warmer Sonnenschein folget, so muß sie einen angenehmen Geruch von sich geben.

8) Das Wasser, so sie in sich hält, muß süß vom Geschmack seyn.

9) Wenn man einen Klumpen Rasen wäscht, so muß die Erde klebricht seyn, und nicht gleich aus einander fallen, wenn er auf die Erde geworfen wird.

10) Ein Stück Rasen in gutem süssen Wasser gerieben, muß den Geschmack des-

selben nicht verderben, und es weder salzig, noch bitter, machen.

11) Wenn eine Erde im Wasser zergangen, oder zerrieben worden, nnd sie giebt viel Schaum, so ist es ein Zeichen ihrer Fettigkeit; wo nicht, so muß sie einen Zusatz von Fettigkeit haben.

12) Eine gute Erde muß milde, locker, fettig und ein wenig sandig seyn.

Dieses sind die vornehmsten und allgemeinsten Kennzeichen, woraus man die Güte eines Erdreichs beurtheilen kann.

Die Eigenschaften einer guten Erde sind dasjenige, wodurch sie ihre Fruchtbarkeit erhält, und diese erhält sie dadurch, daß sie

1. locker,
2. fett und
3. schwärzlich ist.

Es wird nicht undienlich seyn, noch zweyer besonderer Eigenschaften, eines guten Erdreichs, annoch Erwehnung zu thun, die ganz und gar nicht aus der Acht gelassen werden dürfen.

Die eine wollen wir mit Blackwells Worten vortragen: Man muß, sagt er, nicht nur auf die Natur, sondern auch auf die Tiefe des Erdreichs, und was für Grund darunter

ter sey, sehen. Z. E. der beste Boden, der nicht über einen Fuß tief ist, und festen Leimen unter sich hat, ist lange nicht so fruchtbar, als ein magerer, aber tieferer Boden, der auf einem warmen Kalksteine, Grieß, oder Sand lieget, durch welche das überflüßige Wasser weggehen kann, da es im Leime hingegen stehen bleibet, und die zarten Wurzeln der Pflanzen tödet.

Die andere Eigenschaft einer guten Erden, bestehet noch darinnen, daß sie neu sey, das ist, entweder noch gar keine, oder doch in langer Zeit keine Pflanzen, besonders aber keine von eben der Art, als man hinein säen oder pflanzen will, ernähret haben müsse.

§. 7.

Hieraus folget nun, daß bey Verpflanzung, Wartung und Pflege ausländischer und innländischer Gewächse, darauf zu sehen sey, in was für Land, Erdboden, Wasser, Luft und Wärme dieselben vornemlich wachsen und gedeyen. Wenn ein Verständiger nun solcher Beschaffenheit durch eine vernünftige Prüfung nachzufolgen versuchet, so kann es keinesweges fehl schlagen, oder ein jeder wird auch erforschen können, auf was Weise alle Gewächse für sich und insbesondere müssen betrachtet und gewartet werden.

§. 8.

§. 8.

Nach dieser kleinen theoretischen Voraussetzung, schreiten wir nun selbst zu unserer uns vorgenommenen Beschreibung einer guten und nützlichen Baumzucht. Hierzu aber gehöret vorzüglich eine Baumschule, woraus die Gärten, Felder und Alleen sollen besetzet werden, und ohne dergleichen Anlegung wird und kann an keinem Orte was Rechtes, geschweige was Vollkommenes, ausgerichtet und gethan werden.

§. 9.

Es will zwar vielen die Anlegung der Baumschulen, als welches doch das Hauptwerk zu tüchtigen Baumgärten, nicht gefallen; weil man so lange auf deren Nutzen warten müsse, und sie viele Mühe verursache. Sie glauben dazu viel eher und leichter zu gelangen, wenn sie dergleichen junge Stämme aus den Waldungen aufsuchten, oder schon versetzbare, tüchtige Stämme aus andern Orten ankauften. Da aber die Aushebung solcher jungen Stämme in denen Holz- und Forstordnungen mit Rechte verbothen, solche auch nicht an allen Orten zu bekommen, sonderlich die Birnstämme, welche so nicht überall, zumahlen in steinichten und leimichten Erdreich wachsen wollen; und so man auch dergleichen auftreibt, so sind sie meistens, we-

gen Mangel und Nahrung der Luft, altes, krüpeliches Zeug, das hernach im Fortwachsen selten den Wuchs des darauf gesetzten Reises beykommt. Aus fremden Baumschulen solche anzukaufen, fällt nicht nur, wann deren viele erforderlich, kostbar, sondern man hat auch noch überdieß dabey den Schaden, und Verdruß zu gewarten, daß man vielmalen schlechte unartige Stämme, schlechtes und allgemeines Obst, ja oft von einerley schlechten Sorten, viele Stämme mit einander bekömmt. So ist also allerdings das sicherste und beste Mittel zu einen tüchtigen Baum- und Obstgarten zu gelangen, wenn man eine Baumschule, wenigstens nach seinen selbst eigenen Erfordernissen und Bedürffen, sich selbst anleget.

§. 10.

Was die Erde zu solcher Baumschule anlanget, so sind einige der Meynung, man solle einen schlechten Grund dazu nehmen, damit die Stämmgen, wenn sie hernach in bessern Grunde versetzet würden, desto besser anschlügen. Viele wählen auch aus dieser Absicht die jungen Stämme aus den Wäldern. Allein es ist nichts nutz, wie wir allbereit errinnert, und eben so viel, als wenn ein schlechter Hauswirth erst sein junges Vieh durch Hunger und Kummer will verbutten lassen, und, wenn es wieder Gras und Futter giebt, durch

den Ueberfluß auf einmal groß treiben. Und eben aus dieser Ursache muß man solche an keinen derer Orten, wo vorhero eine dergleichen, gestanden wieder anlegen: weil die alten Bäume mit ihren Wurzeln die Kräfte und Salze, welche zum Wachsthum der jungen nöthig sind, von so vielen Jahren herausgezogen; welches auch bey Setzung grosser Obstbäume nicht zu vergessen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß ein solcher Ort, wohl in 30. Jahren nicht wieder darzu tüchtig ist. Und da man auch aus der Erfahrung hat, daß sowohl die Fruchtbarkeit als auch der gute Geschmack, besonders die Süßigkeit, der Baumfrüchte nicht allein von guter Witterung, sondern vornemlich auch von der Güte des Erdreichs, als welches seine Eigenschaften den Früchten wieder mittheilet, entspringet: so hat man um so mehr darauf zu sehen nöthig. Ferner muß die gute Erde zum wenigsten drey Fuß in der Tiefe von einerley Gattung, und durchgehends so gut, als oben, seyn. Und endlich muß man einen Ort im freyen Felde, oder auch in einem Garten, den man schon besitzet, darzu erwählen, wo die jungen Bäumgen vorzüglich den ganzen Tag der Sonne und Luft geniessen können. Denn diese befördern den Wachsthum, und bringen den jährigen Wuchs zu seiner rechten Reife. Da hingegen der viele Schatten von Häusern,

oder

oder großen und vielen Bäumen, die jungen Holztriebe weichlich und matt machet.

§. 11.

Freylich wäre man nun vieler Mühe und Verbesserungskosten überhoben, wenn man überall zu einer Baumschule eine solche gute und geschlachte Erde, auf einem ebenen oder gleichen und freyen Felde haben könnte. Da man aber mehrentheils übelriechendes, lettigt- und thonigtes Erdreich, nassen und sumpfigten Boden, oder der schiefericht, kalkigt, steinigt, sandig und trocken rc. ist, antrift; dergleichen Erdarten alle an und vor sich nichts taugen, und sich nicht jeder ein eben so darzu schickliches Fleck auswählen kann: so muß man sichs freylich nicht verdriessen lassen, das Stück Land, das man etwan hat, durch Fleiß und Arbeit hiezu zu verbessern.

§. 12.

Es wird aber diese Verbesserung am schicklichsten durch das Wenden und Rejolen mit guter Düngung vorgenommen und erreichet, und ersteres also angegriffen: Man läßt am Ende des Flecken oder Landes einen Graben $2\frac{1}{2}$ Schuh tief und 3 Schuh breit machen, und wirft die Erde einer Hand tief alle heraus in die Höhe. Dann wirft man die gleich neben diesen Graben zur Hand liegende obere Erde in die Grube und arbeitet wieder so breit

und tief damit nieder, bis es wieder einen dergleichen Graben giebet, und der erste gefüllet ist. Dabey werden dann zugleich die groben und grossen Steine oder das Wurzelwerk bey Seite und ausser den Platz geschaffet. Und also fährt man beständig mit Verfertigung der Graben nach einander fort, und füllet solche allezeit mit der nächst daran liegenden Erde wiederum zu, bis man an das Ende von dem ganzen Platze kömmt. Bey dem letzten Graben fehlet es nun nothwendig an Erde; daher muß die zu erst bey Seiten geworfene, mit einer Radebern herbey gefahren, und der lezte Graben damit zugeworfen werden. Obgleich diese angezeigte Tiefe zu einer Baumschule hinlänglich; so sind doch die hierauf zu verwendende Kosten und Mühe niemalen übel angewendet, wenn man dergleichen Wendung noch tiefer vornimmt: Denn je tiefer ein solcher Grund, zumalen zu einem Baumgarten, ausgehoben und gewendet wird, je besser ist es den Bäumen, wenn der Flecken also gewendet, die Erde mit einer Harke oder eisernen Rechen fein gleich und eben gearbeitet und verzogen worden: so wird halbvermoderter Rindsdünger fein gleich darüber ausgetheilet, und darauf gleich eingegraben.

§. 13.

Die andere Verbesserung ist das Rejolen; welches aber freylich kostbarer, als das Wenden,

den, ist, hingegen auch einen solchen Platz viel schöner und geschlachter, ja zu allen Bäumen, Blumen und Gewächsen geschickt- und dienlicher machet. Der Nutzen von beyden Arbeiten ist durch lange Erfahrung unläugbar geworden. Nur Schade! daß Faulheit und alte Gewohnheit so selten dran gehet. Denn eine lange ausgeruhte, durch das Wenden und Rejolen in die Höhe gebrachte und untereinander gemischte Erde muß nothwendig mehr zuwege bringen, als die obere, welche beständig zu den Gewächsen gebrauchet und ausgesogen worden.

Es wird aber mit dem Rejolen also verfahren: Die Erde wird 3 oder 4 Schuh tief, nach eines jeden Einsicht und nach Beschaffenheit des guten oder schlechten Erdbodens, ausgehoben, mit einer Schaufel durch eine Horde, welche schief gestellet wird, und von Holz, Weiden, oder Drat gemacht, geworfen. S. Tab. I. Fig. 1. 2. Die vor der Horde abrollende Erde, samt den Steinen und Unrathe, wird so lange auf- und durchgeworfen, bis der Ueberrest ohne Erde zurück bleibt; mit welchem Unrathe man die bösen Wege bessern, und also auch zu Nutzen anwenden kann. Und so wird dieses alles auch Graben-weis fort bearbeitet, und wie bey den Wenden, angefangen und fortgefahren.

II. Wie

II.

Wie man eine gute Baumschule von allerhand Kernen, Zweigen und Ausschößlingen anlegen und erziehen soll.

§. 1.

Wer nur zu seinem eigenen Bedürfnisse eine Baumschule anleget, findet auch leicht für sich und durch gute Freunde Gelegenheit, zu denen darzu nöthigen Obstkernen zu gelangen. Wer aber eine grosse ansehnliche Baumschule, nicht nur für sich, sondern auch für andere zum beständigen Verkaufe, der Stämme, als womit fürwahr eben so viel, als mit einem ansehnlichen Capital zu verdienen ist, anlegen will: der muß gegen den Herbst von Jägern und Landleuten eine Menge wilder Aepfel und Birne zu überkommen suchen; welche man auch um ein weniges Geld gar leicht wird haben können. Mit den Birnen verfähret man nach der besten Methode des Herrn Reicharts, also: Man läßt sie auf einen Haufen aufeinander erwärmen, und recht teig werden. Nach der

Fäu-

Fäulung zerdrücket man solche in einem Troge mit einem hölzernen Stempel zu einen Brey, thut davon einen Klumpen nach den andern in einen Durchschlag oder Sieb, durch welches keine Kerne schlupfen können. Man hält das Sieb oder den Durchschlag in eine Gelte Wasser, so, daß der Rand desselben mit dem Wasser in einer Gleiche kömmt, reibt den Brey darinnen mit der Hand auf den Boden des Siebes so lange herum, bis sich das faule Fleisch, das sich in die Höhe hebt, mit der Hand nach und nach bequem mit fort gespület wird.

Die Fäulniß der Aepfel gehet nicht so bald, wie mit denen Birnen, von statten; es kann aber solche erleichtert werden, wenn man das Fleisch, bis auf die Kripse, rings herum wegschneidet. Man bringt sie zusammen auf einen Haufen, und bedecket solche, zur Erwärmung, mit alten Säcken und Lappen. Man kann sie auch, wenn es zu lange damit werden wollte, mit einem hölzernen Stössel zerquetschen. Nach diesen thut man sie, samt der Brühe, in ein Gefäß, und läßt sie darinnen bis zur Gährung, kommen, welches man an dem Schaume sieht, stehen. Dann verfähret man mit der Reinigung, wie mit den Birnen. Nach dieser Reinigung werden die Kerne an einem luftigen Orte, wo die Sonne nicht darauf scheinen kann, auf Breter geschüt-

schüttet, wohl dünne auseinander gemacht, fleißig rum und num gewendet, damit sie fein abtrocknen und dürre werden. Dergleichen zugerichtete Aepfel- und Birnkerne bleiben zwar zum Aufgehen 2 bis 3. Jahre, wenn sie zumal recht reif gewesen, und worauf man hauptsächlich zu sehen hat, gut. Doch ist es besser, wenn sie gleich im Herbste rein gemacht und in dem ersten Jahre gesäet werden.

§. 2.

Das Land nun worauf man die Kerne säen will, muß vorhero in den Monaten Julio und August, mit halb verfaulter recht kurzer Rindvieh-Düngung wohl durchgraben werden. Im November, December, oder aufs längste in *Februario*, nachdem es nun die Witterung leiden will, und man ins Land kommen kann, säet man die Kerne Beet-weis darauf, wie anderes Gesäeme, doch daß die Kerne fein einzeln und nicht über 3 Zoll aneinander zu liegen kommen, behörig aus; zieht solche mit dem Garten-Karste 3 bis 4 Zoll tief unter die Erde, und rechet das Beet fein eben darüber zusammen. Sollte man aber, wie bey uns leicht geschieht, von der kalten Witterung übereilet werden, daß solche Aussaat nicht vor Winters, welches doch die beste Zeit darzu bleibet, möglich: so kann man die Kerne im feuchten Sande den Winter über

in einem Keller, bis zur Frühlings-Saat aufbewahren.

§. 3.

Nicht nur den folgenden Sommer über, sondern auch die folgende Jahre, müssen die aufgegangene Kerne, nachdem man solche, wo sie zu dicke gestanden, ausgezogen und versezet, 3 auch wohl 4 mal wohl durchgejätet und von allem Unkraute gereiniget werden. Im 2ten und 3ten Jahre nimmt man ihnen die Neben-Zelken; und so sie, von der Erde anzurechnen, 2 Schuh hoch geschoben, verstuzet man den Gipfel, und beschneidet solche, damit sie sich desto besser stärken.

§. 4.

Man bedienet sich noch einer andern Art zu jungen Stämgen zu kommen, worauf man gemeiniglich Franz- und Spalier-Bäume zu pfropfen und oculiren pfleget: da man die Nebenschosse von den alten Stämmen der Quitten- Johannis- Jacobs- oder Paradies-Aepfelbäume, im Frühjahre oder Herbste mit Wurzeln ablöset und in die Baumschulen, auf einen besondern Plaz, der zu dergleichen gewidmet, versezet. Hernach pelzet man auf Quitten die Franzbirn- und auf die andern die Franz-Aepfel-Sorten.

§. 5.

Alle Stein-Obstbäume, z. E. Apricosen, Pfirschen, Hasel- und Welsche-Nüsse, Kirschen und Pflaumen und dergleichen, können gleichfals alle aus ihren Steinen erzogen werden. Sie werden ebenfals in vorgedachten Herbst-Monathen etwan 3 bis 4 Zoll tief gestecket, und wird wohl nichts zur Sache thun, ob sie mit ihren Spitzen in die Höhe oder die Quer zu liegen kommen.

III.

Von Düngung der Baumschulen.

§. 1.

Zu Düngung der Baumschulen überhaupt, als auch in den Baumgärten ist der frische Schafdünger, so, wie er aus den Ställen genommen wird, wegen seiner Hitze und allzu vielen Salien den Bäumen ein rechter Gift. Noch viel schärfer und hitziger aber ist der Menschen-Mist, wie er aus den Priveten genommen wird, und noch weniger dazu zu gebrauchen. Hingegen bekömmt ihnen die Düngung von dem Rindviehe, wenn sie

nicht mit so vielen Strohe angefüllet aber eine Zeitlang gelegen, und in etwas verweset ist, wie fast allen Gewächsen, am allerbesten. Sollte man aber ja, wegen Mangel des Rindviehmistes, Schafdünger zu nehmen genöthiget seyn: so muß man die Vorsicht gebrauchen, daß er wenigstens ein Jahr auf einen Haufen, in der Luft, Sonne und Regen, unter freyen Himmel gelegen hat, und zusammen faulen können.

§. 2.

Es kann auch der Schlamm von den Gassen, und aus den Gräben und Teichen, so wohl in den Baumschulen, als auch bey Setzung der Bäume in den Gärten und Alleen, mit Nutzen gebrauchet werden, wenn solcher wenigstens ein Jahr über einander auch im Freyen gelegen hat, welches Schlammes sich auch besonders die Hamburger, bey ihrer grossen Baumzucht, wohl zu bedienen wissen. Und was ist leichter, als solche gute Erde zu bekommen? Die meisten, wo nicht alle, Dörfer haben Bäche und Gräben, welche alljährlich von dem Schlamme gesäubert werden müssen. Dieser Schlamm ist das beste, so man nur zu der Baumzucht wünschen kann; und wer sich dessen dazu bedienet, der wird ein solches Wachsthnm davon bekommen, das sonst nirgends besser seyn kann.

IV.

Von Verpflanzung der nun beygezogenen Kernstämmgen in die ordentlichen Baumschulen.

§. 1.

Das Land, worauf man nun die gesäeten und bis ins 3te Jahr erzogenen Kernstämmgen, als zur rechten Baumschule, bringen will, muß vorhero, wie oben gemeldet, wohl gedünget, gegraben, und zu bereitet werden. Denn dieses Versetzen geschieht deswegen, damit sie Raum genug zu ihren bessern Wachsthum bekommen. Alsdann werden die Stämmgen im Herbste, etwan im October, wenn das Laub gefallen, oder auch im Frühjahre, so bald man nur in die Erde kommen kann, jede Art in eine Reihe, fein ordentlich nach der Gartenschnur, wann zuvor die Wurzeln etwas, die Pfahlwurzel aber gänzlich, abgeschnitten, auch die kleinen Seitenäste genommen, Reihenweise, in die Quere 4. 5. bis 6. Schuh, und 1½ bis 2 Schuh in der Länge, von einander gesezet. So kann man alsdann darzwischen nicht nur bequem

handthieren und in den Reihen allerhand Garten-Früchte erziehen, auch ohne Schaden davon wieder ausheben.

§. 2.

In dieser Versetzung muß nun gleich eine gute Ordnung beobachtet werden, und nicht allerley Obst unter einander gemenget, sondern fein Reihenweise jede Sorte allein, z. E. eine Reihe von dieser oder jener Sorte Aepfel, eine Reihe Birn, eine Reihe Kirschen u. s. f. An jedes Ende, oder jeden Anfang der Reihe schlägt man einen Pfahl ein, worauf man eine Numer schneidet. Diese Numer schreibt man in ein Buch, mit Benennung der Sorte, und wann man alsdann pfropfet oder oculiret, so observiret man eben diese Ordnung, nemlich in jeder Reihe wird einerley Art aufgesetzt, und diese Art trägt man zu der bezeichneten Numer in das Buch. So kann man sich nicht nur allezeit leicht finden, was man hat, sondern auch, so man Handel damit treiben will, als ein ehrlicher Mann, die Käufer verwahren, die diese oder jene Sorten verlangen.

Eben diese Ordnung ist auch mit den Pelzreisern zu halten, und hat man sich hierbey gleichfals vorzusehen, daß man solche von einem Obstverständigen und aufrichtigen Manne bekomme: indem man nur gar zu oft ent-

entweder aus Unverstand, und Unwissenheit, oder aus Neid die schlechtesten Sorten für gut, oder auch unter diesen und jenen Namen einerley Arten, bekömmt; wie denn überhaupt uns noch eine völlige, richtige und adequate Benennung der Obstsorten fehlet, mithin man also weder sich, noch andere genug verwahren kann.

Eben dieser noch herrschende Mangel der richtigen und überall verständlichen Nahmen der Obst-Sorten ist auch vielmal Schuld daran, daß, wenn man gekaufte junge Stämme, die man von den Baumverkäufern unter diesen und jenen verschiedlichen Nahmen bekommen und in einem Garten oder sonst auf ein Land gesezet und viele Jahre auf ihre Früchte gewartet hat, man hernach oft mit Verdrusse gewahr wird, daß es entweder ganz andere Obstsorten, als die, wofür sie ausgegeben worden, und die man wohl schon überflüßig hat, oder ganz schlechte sind; und man hernach, weil man doch auf einem Platze lieber gute, als schlechte, Obstsorten zu haben wünschet, sich genöthiget siehet, solche Bäume wieder abzuwerfen und bessere Arten darauf zu bringen.

V.
Von Pfropffen.

§. 1.

Was uns überhaupt der Aberglaube beym Pfropfen und Pelzen, von Abbrechung der Reißer, gemeiniglich saget, daß solche nicht auf die Erde fallen; inngleichen daß die Pfropfarbeit nicht mit krätzigten Händen verrichtet werden dörfte. Daß dieser und jener eine glückliche Hand dazu habe, und daß alles dieses auf einem gewissen Tage, und in einem gewissen himmlischen Zeichen manches superklugen Calendermachers, verrichtet werden müsse: das sind Narrenpossen. Und ist unsern aufgeklärten Zeiten zur grossen Schande, daß noch nirgends die sündlichen und oft schändlichen Calendermacher zu einer bessern Einrichtung angewiesen sind. Freylich ist es gewiß, daß die Hand unglücklich ist, wenn der Kopf dumm denket. Das Hauptwerk kömmt lediglich darauf an, daß man sich diese Arbeiten von einem rechtschaffenen und erfahrenen Manne recht weisen und lehren lasse, und dann solche mit Fleiß nachahme. Die nöthigsten und besten Regeln bestehen aber hauptsächlich darinnen: Die Pfropf-

rei-

reiser, so gegen Mittag, in der Höhe, wo sie meistentheils am zeitigsten und besten sind, müssen in dem vorigen Jahre getrieben seyn, und auf einem schon getragenen und frucht⸗baren Baume, welcher sich anläßt, als trage er das Jahr wieder viel Obst, und müssen überdieß die Stärke oder Dicke einer Feder⸗spule haben. Deren Abbrechung kann im Hornung, März, und zur Noth auch noch im Anfange, des Aprils, ehe der Saft zu sehr in die Bäume tritt, geschehen. Um diese Rei⸗ser bindet man alsbald einen Zettel mit den Nahmen, die nach dem §. 2. in das Buch bey der Pfropfung getragen werden, und mit der Numer der Reihe allezeit eintreffen müs⸗sen. Da man nun die Pfropfreiser eine Zeit⸗lang aufbehalten muß: so werden solche ent⸗weder im Garten, an einem schattichten Or⸗te, in feine lockere Erde, etwan 3. Zoll tief, fein ordentlich, daß solche unten am Ende, nicht hohl liegen, eingeleget; ausserdem aber können solche auch im Keller, in einem Scher⸗ben, der mit Sande oder feiner zarter Erde angefüllet ist, aufgehoben werden. Da man auch dergleichen an fremde Orte hinschicket, oder von fremden Orten herkommen läßt: so müssen solche zum verschicken gleichfals etli⸗che Zoll tief in feuchten Leimen gestecket, und mit feuchtem Mooße um und um wohl ver⸗wahret werden. Solten aber dergleichen

von weiten Orten hergebrachten Pelzreiser (wie denn vielmalen rechte Liebhaber sich solche von Frankreich, Holland, England ꝛc. kommen lassen) etwan gar zu trocken geworden seyn: so kann man sie etliche Tage und Nächte in Wasser, worinn fett Rindfleisch gewaschen, legen: worauf sie sich dann, wenn sie halbweg noch frisch und grün, wieder erholen.

§. 2.

An dem rechten Zuschneiden der Pfropfreiser ist das meiste gelegen. Es müssen solche aber fein keilicht und glatt seyn; doch aber bey dem Absatze etwas dicker bleiben, und hernach zugeschmählert werden. Solcher Absatz muß 1. guten Zoll lang vom Ende des Reises an unter einem Auge, gemacht, und fast die Helfte, bis man das Mark bald siehet, eingeschnitten werden; welcher hernach den Aufsatz auf den abgeschnittenen wilden Stamme giebt. An dem hintern Theile des in die Schale zu pelzen zugeschnittenen Pfropfreises, muß man die braune Schale zu beyden Seiten mit dem Messer, doch so, daß das Grüne darunter unverlezt bleibe, abschälen: damit der Saft von dem Stamme desto leichter um das zwischen der Schale und Holz des Stammes eingeschobene Pelzreis umlaufen kann. Finden sich auch beym Zuschnei-

den des Reises in denselben kleine schwarzbraune Strichlein, so muß man dergleichen Reiser als untaugbare, gleich wegwerfen; welches auch beyn Stämmen zu observiren. Siehe Tab. II. A.

§. 3.

Wie dieser Umlauf des Saftes geschieht, und wie das Reis sein Wachsthum von dem Stamme, und mit diesem verwachse, das siehet man deutlich, so einem etwan ein gerathenes Reis ohngefähr wieder verunglückt, und man es mit Bedacht abbricht. Denn da findet man deutlich, daß das Reis nicht anders mit dem Stamme zusammen hängt, als durch den Saft, der durch einen neuen Ring den Stamm *alljährlich* dicker machet, und zugleich das Pfropfreis mit einschließt. Da nun dieser Ring aus den neuen Saftröhren, die sich nach und nach über das alte Holz, unter der Rinde, anlegen, bestehet: so müssen diese, indem sie sich verlängern, unter die Rinde des Pfropfreises sich mit eindringen, und solchergestalt mit dem Stamme sich verbinden; um welcher Ursache willen das Reis nicht anders geräth, als wenn es so aufgesezet wird, daß dieses geschehen kann, nemlich, wenn Holz und Rinde an beyden aufeinander passen. Wenn denn die neuen Saftröhren eben so unter der Rinde des Reises fortkriechen,

chen, wie unter der Rinde des Stammes, so müssen sie ihm auch eben diesen Nutzen schaffen, und seinen Theilen den neuen Saft zuführen, davon sie zum Wachsthum gelangen können. Man siehet an vielen Pfropfungen, die entweder gar nicht, oder nicht hinreichend verbunden gewesen, daß um die Gegend des Keils an dessen Spitze, oder auch rings um denselben ein dicker Knorren sich angesezet hat: welcher klare Anzeigung giebet, daß die aufsteigende Saftröhren in der Fuge angestossen, daselbst aufgehalten worden, und von ihrem geraden Wege abgedrücket sind, ehe sie haben durchdringen können. Es zeiget eben dieses auch ferner die Art, wie der abgeschnittene Pfropfstamm überwächset. Weil die aufsteigenden Saftröhren, wegen des Schnittes, der bald vertrocknet, nicht weiter können, so verursachet die Pressung von dem zudringenden Safte, daß sich die Spitzen krümmen, die folgende Reihen, die sich über die ersten herlegen, finden eben die Hinderniß, und legen sich über jenen krummen Spitzen weg; solchergestalt muß endlich eine solche Wulst entstehen, die von allen Seiten den Schnitt mit der Zeit ganz bedeckt. Es zeiget sich auch endlich dabey, daß weder die übrige Rinde des Reises, die auf das Holz zu stehen kömmt, noch weniger das Holz des Reises selbst mit dem Holze des Stammes zusammen wachse.

Das

Das bey der andern Pelzart, so in den Spalt geschehen, im Spalt des Stammes steckende Stückgen Holz des Reises, so als ein Keil zugeschnitten worden, ist ebenfalls, wie der erstern gedachten Pfropfungsart zwischen die Schale und den Stamme, vom Holze des Stammes ganz los, und gehet leicht wieder heraus, wie jenes ab, so daß hieraus nun klar wird, daß altes Holz niemalen zusammen wächst, und obige Erklärung von Anwachsen des Pfropfreises bewähret wird.

§. 4.

Der Stamm, worauf man pfropfen will, muß zum wenigsten eines Fingers dick, vollsaftig, glatt und rein seyn, und in guten Triebe stehen. Man hat auch deswegen in acht zu nehmen, wenn man ihn abschneidet, ob er gesund oder nicht, und so der Stamm um den Kern braun, roth, oder schwartz ist, muß man ihn tiefer wegschneiden, bis man ihn besser und gesund findet, ausserdem ihn, wie auch dergleichen mangelhafte Pelzreiser, gar wegschmeissen. Es ist gleichviel, gegen welche Himmelsgegend das Reis eingesezet wird, wenn nur daselbst die Rinde fein rein, glatt und gut darzu ist. Alle Nebenschosse oder Räuber und Zweige müssen vorhero fein glatt an den Stämmgen abgeputzet werden. Auch muß man wohl in Acht nehmen, daß allezeit ei-

einerley Arten, als Aepfel, auf Aepfel u. s. f. überhaupt alle Sorten, auf ihr Geschlecht gebracht werden: denn die Tändeleyen, so manche anders vornehmen, taugen nichts, und haben auch keinen Bestand. Doch leidet diese Regel bey einigen wenigen eine Ausnahme: denn man kann Pfirschen und Apricosen, und allerhand Steinobst auf vielerley Arten der Pflaumenstämme, desgleichen Mispeln auf Birnstämme pfropfen und oculiren.

§. 6.

Nachdem die Baumschulen groß oder klein, darnach gehören auch mehr oder weniger Hände darzu. Erstlich aber schneidet man das Reis, wie §. 2. gezeiget, behörig zu, zweytens säget man den Stamm einen Schuh hoch von der Erde fein behutsam queer durch: damit die Rinde nicht mit abgerissen oder geschlitzet werde: dann wird der Stamm oben entweder gerade (welches die Krone, und so es halb schrege geschieht, der Rehfuß genennet wird) mit einem scharfen Messer recht glatt und eben gemacht. Darauf wird an einem recht reinen und glatten Orte des Stammes mit dem Messer in die Länge ein behutsamer Einschnitt, jedoch nicht länger, als der Zuschnitt an dem Profreise geschehen ist, und ohne Verletzung des Stammholzes, gemacht. So dann wird zwischen dem

Spalt

Spalt der Rinde und dem Holze mit einem von harten Holze oder Beine hierzu aptirten Pfropfer die Rinde vom Stamme behutsam gelüftet, und das zugeschnittene Reis eingeschoben und vest aufgesetzt. Hierauf leget man von einer Weidenstange ein abgezogen Stücklein Schaale lang über den Spalt auf das eingeschobene Reis, und umbindet solche hernach mit einer recht weichen und zähen Weide, wie die Bötticher zum Reifen brauchen, oder mit Bast. Drittens drehet man einen dichten Klumpen hierzu zugerichteten Leimen 2 Zoll über, und 2 Zoll unter dem Abschnitt, um den Stamm und das Reis herum, so, daß das Reis mitten aus dem Leimen hervorraget. Die Verwahrung mit dem Propfleimen ist der mit dem Baumwachse um deßwillen vorzuziehen, weilen unter demselben es feuchte und kühle bleibet, die Luft und Regen nicht so leicht zu dem Reise und dem Spalte hineindringen; und wenn er wohl zubereitet und von feinen zähen Leimen gemacht worden, oder nicht zu sandig ist, so bleibet er 2 bis 3 Jahre am Stamme; und endlich kostet er auch weiter nichts, als die Mühe der Zubereitung. Und diese bestehet in weiter nichts, als daß man rechten guten zähen Leimen, der nicht sandig ist, mit Gerstenspreu und recht klar geklopften Rothgerberhaaren, mit etwas wenigen ungelöschten Kalk wohl durcheinander men-

menget und durcharbeitet. Statt des mit Haaren zuzurichtenden Leimens nimmt man auch wohl nur reinen Leimen, daraus die Steine ausgesondert sind, und gleichviel frischen Kühmist, und mischet beydes wohl zusammen: welcher also zubereitete Leimen auch ziemlich gute Dienste thut. Hat man viel zu machen, so machet jeder auch jedes apart gleich die ganze Reihe durch: so gehet es desto besser und hurtiger von statten.

§. 7.

Die andre Art der Pfropfung, welches man in Spalt gesetzet heisset, und welches mehrentheils bey dem Steinobste zu geschehen pfleget, wird am besten zu Ende des Merzens, auch zur Noth, nachdem die Witterung ist, zu Anfang des Aprils vorgenommen. Erstlich wird der Stamm abgeschnitten, die Oberfläche desselben mit einem Messer glatt und eben geschnitten. Zweytens muß das Pfropfreis von zweyen Seiten her, so weit es eingeschoben wird, recht keilicht und glatt zugeschnitten werden. S. Tab. II. B. p. 27. Drittens wird der Spalt, so mit einem Meissel oder starken Messer gemacht ist, so lange, als das Reis im Zuschnitt lang ist, mit einem beinern oder hörnern Meissel von einander gehalten, damit das Reis gemächlich kann eingeschoben werden, und muß die Spaltung

also

also neben denselben geschehen. Bey der Einschiebung des Reises kömmt es hauptsächlich darauf an, wie oben §. 3. gezeiget worden, daß es just und accurat so eingesetzet werde, damit die innere grüne Rinde des Reises mit der grünen Rinde des Stammes genau aneinander passen, und der Umlauf des Saftes also desto ungehinderter geschehen und umlauffen kann. Denn die grüne Rinde nähret eigentlich den Baum, und also auch das Reis vermittelst ihrer Gefäße. Die Reiser richtet man nach der Stärke des Baumes zu, z. E. von 5. 4. auch nur 3. Augen lang. Man soll, so viel möglich, oben an dem Auge oder Gelenke das Reis so stark lassen, als man kann. Das Auge oder Gelenke soll im Auffsetzen also gericht seyn, daß es auswendig etwas höher über den Stamm gehe. Das Theil, so in dem Stamm gehet, kann scharf, und die auswendige Seite, daran die Rinde bleibet, etwas breiter, in Form eines Messers, zugeschnitten werden. Viertens wird an das Reis, so weit es in den Spalt des Stammes eingeschoben worden, ein Stücklein abgelöste Weidenschale geleget und mit Weiden oder Bast recht wohl umwunden. Und endlich muß sowohl das Reis, als der Stamm, mit Pfropfleimen oder Baumwachse vor den Regen und der Luft wohl verwahret werden.

§. 8.

So bald die Reiser aufgesezet, giebt man jeden Stamm ein Stånglein; und bindet solches mit einer weichen Weide locker dran. Findet man nun, daß ein Reis stark geschoben, und der obere und mittlere Theil von der Sonne auch holzigt und recht reif geworden; so können die Augen unten bis auf die 5 obersten im andern Jahre fein behutsam abgeschnitten werden. In dem Jahre darauf, und so alle Jahre nach einander, fåhret man mit dem Abschneiden der Aeste und des gerade Ziehens des Schaftes fort, bis der Stamm eines guten Mannes hoch, und niemalen unter 8 Schuh, seine rechte Krone bekömmet. Bey einfallender Dörre und austrocknender Witterung, kann es nicht schaden, so man die Reiser mit Stroh leicht und behutsam unten am Stamme umbindet, und mit einer Gießkanne das Stroh dann und wann wohl anfeuchtet.

VI.

Vom Oculiren.

§. 1.

Das Oculiren hat besonders vor den Pfrofen, in vielen Stücken, seine besondere Vorzüge; weilen man in Vermehrung der vielerley Gattungen und Arten von Bäumen, sowohl ausländischen, als einheimischen, auf diese Weise am bequemsten und reinlichsten forbringen kann. Es wird aber solches ebenfalls durch Anweisung eines erfahrnen und geschickten Gärtners, und durch eigenhändige Nachahmung und Versuche am besten erlernet.

§. 2.

Zuvörderst ist ebenfals nöthig, daß die Reiser hierzu von guten tragbaren Bäumen, und die fein braun und reif aussehen, genommen werden. Verbrauchet man solche auch nicht alsbald, so kann man sie eine Nacht in frischem Wasser, damit sie zum Ablösen fein saftig bleiben, und nach halb abgeschnittenen Blättern, aufheben.

§. 3.

So man aber nun das Auge zum Gebrauche ablösen will, so schneidet man mit dem Oculirmesser um das Auge herum, und zwar oben länglicht, und unten breit, wie Tab. II. D. p. 27. zu sehen, doch ohne das Auge selbsten zu beschädigen; hierauf lüftet man auf beyden Seiten des Schildleins die Schale ein wenig auf; denn druckt man mit dem Daumen sachte seitwärts, daß das Auge sich von dem Holze gemach abschiebe. Solches ist nun recht genau zu betrachten: denn so etwan in dem Schildlein des Auges ein Löchlein zu sehen, und also der Keim, oder die Seele an dem Holze zurücke geblieben: so tauget das Auge zum einsetzen nichts, denn aus demselben kommen ursprünglich alle Hauptheile der Pflanze her, und man muß es gleich mit einem andern versuchen. Einige bedienen sich auch hierbey zum Ablösen der Augen einer Federspule, welche halb auf, und forne gleich scharf zugeschnitten seyn muß. Diese weichet man in Wasser, und schiebet mit derselben auf dem Holze des Reises und unter dem Auge fein subtil und dichte hinweg, welches ofte geräth.

§. 4.

Ist das abgelößte Auge nun gut, und gerathen, so machet man hurtig den Schnitt in

den

den Stamm, und lüftet die Schale darzu behörig nacheinander weg: damit das Auge nicht lange liege und trocken werde. Der Schnitt der Schale wird wie ein umgekehrtes lateinisches ⊥, (siehe Tab. II. E. p. 27.) jedoch etwas länger als das Oculir-Schildgen, gemacht. Nach diesem hebet man mit einem Oculirbein, dergleichen meistens an den Messern zugleich mit seyn, die Schale zu beyden Seiten auf, doch daß man den auf dem Holze des Stammes sitzenden gelben Safte nicht viel berühre oder abwische, fasset das Auge am Blatte oder Stiele, schiebet solches unter der Schale des Stammes ein, und bedecket es also mit der abgelößten Schale und verbindet alsbald solches mit Bast oder eingeweichten Schilfe, doch weder zu veste, noch zu locker. Endlich muß man den Stamm und Zweige ein wenig verkürzen: damit der Saft in etwas zurücke gehe, und desto besser in das eingesezte Auge lauffen möge.

§. 5.

Die rechte und eigentliche Oculirzeit beruhet auf Verschiedenheit der Witterung: indem der Saft oft 8 bis 14 Tage eher und später eintritt. Nicht weniger machet man auch einen Unterschied unter den sehr zeitigen und frühen Oculiren, welches das treibende Auge, das aber wegen vieler Zufälle nicht wohl

zu rathen, genennet wird, und unter dem spaten Oculiren, welches das schlaffende Auge heisset, und das am besten von Anfange des Augusts bis zu dessen Ende, wenn vorhero der Saft zum andernmale vollkommen in die Bäume getreten ist, vorgenommen wird.

§. 6.

Findet man nun das eingesezte Auge, daß es angeschlagen und gerathen: so muß in Zeit von 6 bis 8 Wochen das Band, damit das Auge nicht an seinen Wachsthume gehindert wird, gelüftet werden. Und so das Auge in dem Jahre darauf getrieben, so schneidet man den Gipfel des wilden Stammes 7 bis 8 Zoll über dem Auge ab. Und so es einen Schuß von 10 bis 12 Zoll erlanget, so schneidet man den Stamm ganz genau an dem Auge vollend glatt hinweg, verstreichet und verwahret es mit Baumwachse und giebt den Reis einen Pfahl, sowohl vor das Ab- und Ledigreissen, als auch um solches nunmehro fein gerade in die Höhe und zu einen tüchtigen Baum zu ziehen. Auch müssen dann und wann, im Herbste oder Frühjahre, die Seitenäste zum Theil, aber ja nicht zu viel auf einmal, sondern nach und nach, abgenommen werden. Welches bey Auferziehung aller jungen Bäume, sie mögen gepfropft oder oculiret seyn, niemalen ausser Acht zu lassen, in

Hoff-

Hoffnung, daß man also desto eher fein hohe und glatte Bäumgen bekommen werde.

§. 7.

Wenn die Gärtner im Sommer die jungen Stämme, welche sie oculiren wollen, einige Tage vorhero ausschneideln und die Nebenzweige abnehmen, so tritt der Saft den Augenblick zurück, und die Rinde wird sich nicht lösen, sondern ganz trocken seyn, die angesezten Augen werden auch, wegen Mangel des Saftes gemeiniglich vergehen. Vernünftige Gärtner werden sich dahero in Acht nehmen, daß sie die oculirende Bäume entweder einige Wochen vorhero ausschneiden, oder daß sie solche, welches noch besser ist, so rauh lassen, wie sie sind, und die Augen zwischen den Zweigen setzen, so behält der Stamm den völligen Safft, die Wunden machen ihn nicht krank, und die Augen werden desto gewisser und leichter anwachsen.

§. 8.

In gleicher Absicht ist auch nicht gut, wenn man die oculirten Stämme im andern Frühjahre, ehe das Auge ausgewachsen ist, zu kurz über dem Auge abschneidet, oder alle unten oder neben dem angesezten Auge ausgewachsene Zweige aus der Ursache wegnimt, daß sie dem Auge den Saft nicht nehmen sollen. Zu viel Zweige an dem wilden Stamme zu

lassen, würde freylich dem Auge nachtheilig seyn; wenn aber ein oder anderes wildes Reis nebst dem Auge gelassen wird, so werden jene dem Auge Saft zubereiten und zuführen, und das Auge wird viel besser wachsen.

Hierzu kommt noch, wenn ein Baum stark beschnitten wird, so machen ihn die vielen Wunden, eben so, wie ein Thier krank, die dahin gegangenen und in ihrem Laufe gestöhreten Säfte müssen erst einen neuen Lauf suchen, und der Baum beschäftiget sich einige Zeit mit Heilung der Wunden, ehe er recht fort will.

VII.

Von Röhrlen, Pfeiffen, Ablactiren und Lateriren.

§. 1.

Den Liebhabern zu Gefallen, müssen wir noch einiger andern dem Pelzen verwandten Arten gedenken: dergleichen unter andern das Pfeiffen ist. Dieses geschieht, wenn man im Frühjahre, im Monat May, da der Saft in die Bäume steigt und die Rinde sich gerne ablöset, an einem fruchtbaren Baume und der von guter Art, von einem

einem Jahrwuchse, schönen und geraden Schoßreis, (denn es ist nicht ein jeder Ast ohne Unterschied mit der Pfeiffe darauf zu propfen, oder auch eine solche Pfeiffe abzugeben, darzu tüchtig) zwey quer Finger breit unter und gleich über mit dem Jahrknoten, die Rinde mit rings herum bis auf das Holz gemachten Einschnitten, gleich einen Röhrlein oder Pfeiflein, ablöset; und wenn vorne die Spitze des Reises abgeschnitten, solches Röhrlein mit seinem Auge und Jahrsknoten, als woraus eben alle Reiser und Stämme ihren Ursprung haben, unversehrt abschiebt, so gleich aber, damit es noch fein saftig sey, wieder über ein von gleicher Dicke gewachsenes und wildes Zweiglein oder junges Stämmgen, dem vorhero die Rinde, so lang das Röhrlein ist, abgezogen seyn muß, an- und aufschiebt, unten und oben mit Baumwachse verstreicht, und mit trockenen Baste oder Hanfe verbindt, und vor der Sonnenhitze mit etwas leichtes verwahret. Nach Verlauf 5 bis 6 Wochen, da dann die Augen angewachsen seyn müssen, kann man das Band ablösen, und wie oft vorhero angewiesen, ferner damit verfahren.

§. 2.

Das Ablactiren geschieht, wenn nahe bey einem fruchtbaren Baume etliche junge Pfropfstämme gesetzet, diese, wenn sie bekom-

men, in ihre dazu gemachten Spälte mit dienlichen Reisern von dem alten Baume dergestalt besezt werden, daß man sie nicht von ihren Mutterstamme abreißet, sondern so lange an demselben läßt, bis sie in dem jungen Pfropfstamme bekleiben: und alsdann werden sie erst von den alten abgeschnitten. Nach beygesezter Figur.

§. 3.

Das Lateriren, welches auch vor wenig Jahren aufs neue von dem berühmten Hn. D. Böhmer, in einem Anschlage zu einer 1758 zu Leipzig gehaltenen gelehrten Streitschrift, besonders angerühmet worden, besteht darinnen: Man schneidt einen jungen Pfropfstamm von unten, nach oben zu, in einer gewissen Höhe über der Erde schräge weg, paßset

set und sezet hernach auf den abgeschnittenen Stamm einen von einem andern guten Baume eben so schräge abgeschnittenen guten Zweig, der mit erstgedachtem Stamme von gleicher Dicke ist, dergestalt, daß Rinde auf Rinde, Holz auf Holz und Mark auf Mark accurat zusammen treffe, als wie der abgeschnittene wilde Zweig zuvor darauf gestanden; und verwahret solchen behörig mit Baumwachs und Bast.

§. 4.

Oben pag. 31 ist die Zurichtung des zu allen dergleichen Arbeiten brauchbaren und nützlichen Baumleimens schon gedacht worden. Diesem wollen wir nur noch ein paar gute Baumwachs-Recepte beyfügen.

Man nehme ½ Pf. gelbes Wachs, ½ Pf. Terpentin, ½ Pf. Harz, ½ Pf. Unschlitt. Das Harz wird alleine in einem irdenen oder kupfernen Tiegel gethan, und wann es zerschmolzen, so bleibt das Unreine auf dem Boden; Dann gießt man das helle und lautere Reine oben ab, in ein ander Gefäß und thut das Unreine weg; hernach schmelzet man das Wachs und das Harz unter einanter, gießt hierauf den Terpentin gemach hinein, und rühret es auf einem ganz gelinden Kohlfeuer fleißig um, daß es recht unter einander komme, und nicht in die Höhe steige und Feuers-Ge-

fahr

fahr verursache. Denn thut man den Tiegel vom Feuer, und rühret das Unschlitt darunter. Man läßt es nochmalen unter einander zergehen, und gießt es darauf in ein Gefäß worinn kaltes Wasser ist; knetet es mit den Händen wohl unter einander, und machet, nach Belieben, Stangen daraus. Und weil die Bienen, Hummeln und dergleichen Geschmeiß das Pfropfwachs gerne von den Bäumen abnagen: so kann man, wenn es das leztemal vom Feuer gehoben worden, und ehe man es in das Wasser gießt, etwan für 1 Pfennig Schwefel und eine Hand voll Wermuth, welches beydes zerstossen und klar abgesiebet worden, darunter rühren.

Das andere wird eben so gemacht. Nimm $\frac{1}{2}$ Pf. gelb Wachs, $\frac{1}{2}$ Pf. Harz, $\frac{3}{4}$ Pf. Terpentin, $\frac{1}{4}$ Pf. ungesalzene Butter, $\frac{1}{4}$ Pf. Baumöl, für 2 Pfennig reinen Schwefel; und mach alles, wie vor gedacht worden, behörig unter einander.

Ein noch wohlfeileres. Nimm Wachs, Harz, Baumöl und Schmeer, jedes gleich viel, in einen glasurten Tiegel gethan, also, daß die beyden ersten zu erst schmelzen, die leztern aber nachhero darzu gethan werden; alles wohl unter einander über gelinden Feuer gerührt, abgehoben, die Hände mit Baumöl bestrichen, und obige Massam in frischen Brunnwasser zu einer Salbe geknetet. Will man

man noch mehr dabey ersparen: so kann man ein leinen Tüchlein in eine Art von diesem beschriebenen Baumwachse, wann es noch nicht kalt ist, dunken und hindurch ziehen, dann mit diesem Tüchlein, wann es zuvor in Striefen, wie Band, geschnitten, die Bäume verbinden.

Und endlich gehören zu einer grossen Baumschule folgende Instrumente, welche überall schon bekannt. 1) Zwey gute frische Pfropfsägen, eine zu den großen Bäumen und Stämmen, die andere zu den kleinen. Diese müssen sehr scharf, dünne von Blatt und wohl geschränket seyn. 2) Ein tüchtiges, schnittiges Gartenmesser. 3) Ein Spalt- oder Pfropfmeißel, oder ein tüchtiges Spalt- und Pfropf-Messer mit einem dicken und starken Rucken. 4) Ein gutes scharfes Oculirmesser. 5) Runde Pelz- oder Pfropf-Beinlein von Horn oder rechten harten glatten Holze. 6) Von eben dergleichen etliche Spaltkeile. 7) Ein Hammer, den Spalt damit zu schlagen. 8) Ein Korb, mit 2 Fächern und einen Deckel: um nicht nur das Geräthe, sondern auch Pelzreiser, Bast, Hanff, Weiden und Wachs darinnen mit der Arbeit herum tragen und aufheben zu können.

fahr verursache. Denn thut man den Tiegel vom Feuer, und rühret das Unschlitt darunter. Man läßt es nochmalen unter einander zergehen, und gießt es darauf in ein Gefäß worinn kaltes Wasser ist; knetet es mit dem Händen wohl unter einander, und machet, nach Belieben, Stangen daraus. Und weil die Bienen, Hummeln und dergleichen Geschmeiß das Pfropfwachs gerne von den Bäumen abnagen: so kann man, wenn es das leztemal vom Feuer gehoben worden, und ehe man es in das Wasser gießt, etwan für 1 Pfennig Schwefel und eine Hand voll Wermuth, welches beydes zerstossen und klar abgesiebet worden, darunter rühren.

Das andere wird eben so gemacht. Nimm ½ Pf. gelb Wachs, ½ Pf. Harz, ¾ Pf. Terpentin, ¼ Pf. ungesalzene Butter, ¼ Pf. Baumöl, für 2 Pfennig reinen Schwefel; und mach alles, wie vor gedacht worden, behörig unter einander.

Ein noch wohlfeileres. Nimm Wachs, Harz, Baumöl und Schmeer, jedes gleich viel, in einen glasurten Tiegel gethan, also, daß die beyden ersten zu erst schmelzen, die leztern aber nachhero darzu gethan werden; alles wohl unter einander über gelinden Feuer gerührt, abgehoben, die Hände mit Baumöl bestrichen, und obige Massam in frischen Brunnwasser zu einer Salbe geknetet. Will

man

man noch mehr dabey ersparen: so kann man ein leinen Tüchlein in eine Art von diesem beschriebenen Baumwachse, wann es noch nicht kalt ist, dunken und hindurch ziehen, dann mit diesem Tüchlein, wann es zuvor in Striefen, wie Band, geschnitten, die Bäume verbinden.

Und endlich gehören zu einer grossen Baumschule folgende Instrumente, welche überall schon bekannt. 1) Zwey gute frische Pfropfsägen, eine zu den großen Bäumen und Stämmen, die andere zu den kleinen. Diese müssen sehr scharf, dünne von Blatt und wohl geschränket seyn. 2) Ein tüchtiges, schnittiges Gartenmesser. 3) Ein Spalt- oder Pfropfmeißel, oder ein tüchtiges Spalt- und Pfropf-Messer mit einem dicken und starken Rucken. 4) Ein gutes scharfes Oculirmesser. 5) Runde Pelz- oder Pfropf-Beinlein von Horn oder rechten harten glatten Holze. 6) Von eben dergleichen etliche Spaltkeile. 7) Ein Hammer, den Spalt damit zu schlagen. 8) Ein Korb, mit 2 Fächern und einen Deckel: um nicht nur das Geräthe, sondern auch Pelzreiser, Bast, Hanff, Weiden und Wachs darinnen mit der Arbeit herum tragen und aufheben zu können.

VIII.

VIII.

Wie man die gepfropften Bäume recht verpflanzen soll.

§. 1.

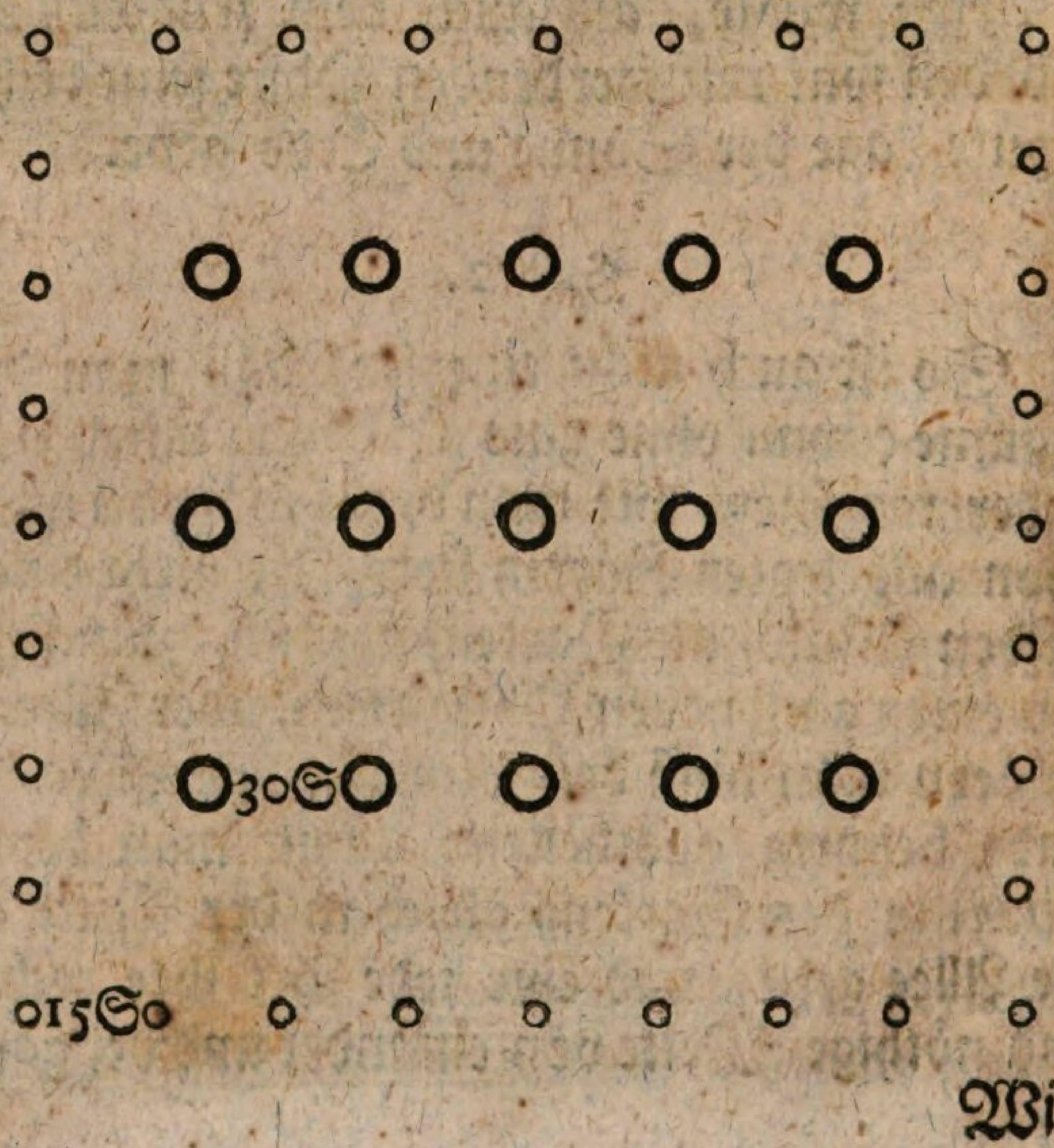
Hat man nun, nach vorigen Anweisungen, sich entweder selbst Bäume gezogen, oder sonsten von andern angeschaffet: so hat man sich vorzusehen, daß man damit nicht auf einen hierzu ganz untüchtigen Grund gerathe, dergleichen sind allzu feste, steinigte und kiessigte, auch eisen adrigte Plätze. Und obschon nicht zu rathen (oder man muß an einen solchen Orte die Erde ausheben, ein recht grosses Loch machen und ganz neue, frische und gute Erde darein bringen, wie oben schon bey der Baumschule gedacht worden) daselbsten wieder Bäume anzupflanzen, wo schon alte lange gestanden: so geben uns aber doch solche Anlaß abzumerken, was daselbst für Sorten vorzüglich anschlagen und wohl gedeyen. Man hat auch bey der Auswahl der Früchte selbsten dahin zu sehen, daß man sich von solchen Sorten am meisten anlege, die nicht nur an und für sich gesund und vor andern, nützlich, sondern auch in dasieger Landesgegend am besten und öftern gerathen. Denn z. E. die Nüßbäume sind zwar von guten

ten Ertrag; allein sie erfrieren gerne, nehmen einen grossen Platz ein, und machen mit ihren dicken Laube, wie die Kastanien, einen weiten und schädlichen Schatten. Kirschen, Pflaumen, Pfirschen, Apricosen, Quitten und dergleichen, können nicht in Menge genossen und nicht viel zu Gelde gemachet werden; mithin bleiben solche, wie ein Nebenwerk des Baumgartens. Der wahre oder gröste Nutzen ergiebt sich dahero nur allein bey Aepfeln, Birnen und Zwetzschen. Aber auch unter jeder Gattung von diesen, ist billig eine gute Auswahl nöthig, daß man dabey so wohl das beste, für das schlechtere und gute Arten wähle, als auch dem frühzeitigen und den spat reif werdenden Obste seine rechte gute Lage der Sonne und Erde gebe.

§. 2.

So ist auch nicht einerley, daß man die Bäume etwan ohne gute Ordnung untereinander wegsezet, wie man dieses in vielen nicht schon angelegten Gärten sieht, die mehr einen wilden Wald, als Garten, ähnlich, zumalen, bey einen ganz neuen Obstgarten, oder Alleen; sondern man muß den Platz mit einem Maaßstabe behörig austheilen: damit man beym Eintritte des Gartens gleich in der Mitte in die Allee gehe, und eine jede Art ihre rechte und nöthige Weite von einander und der ganze

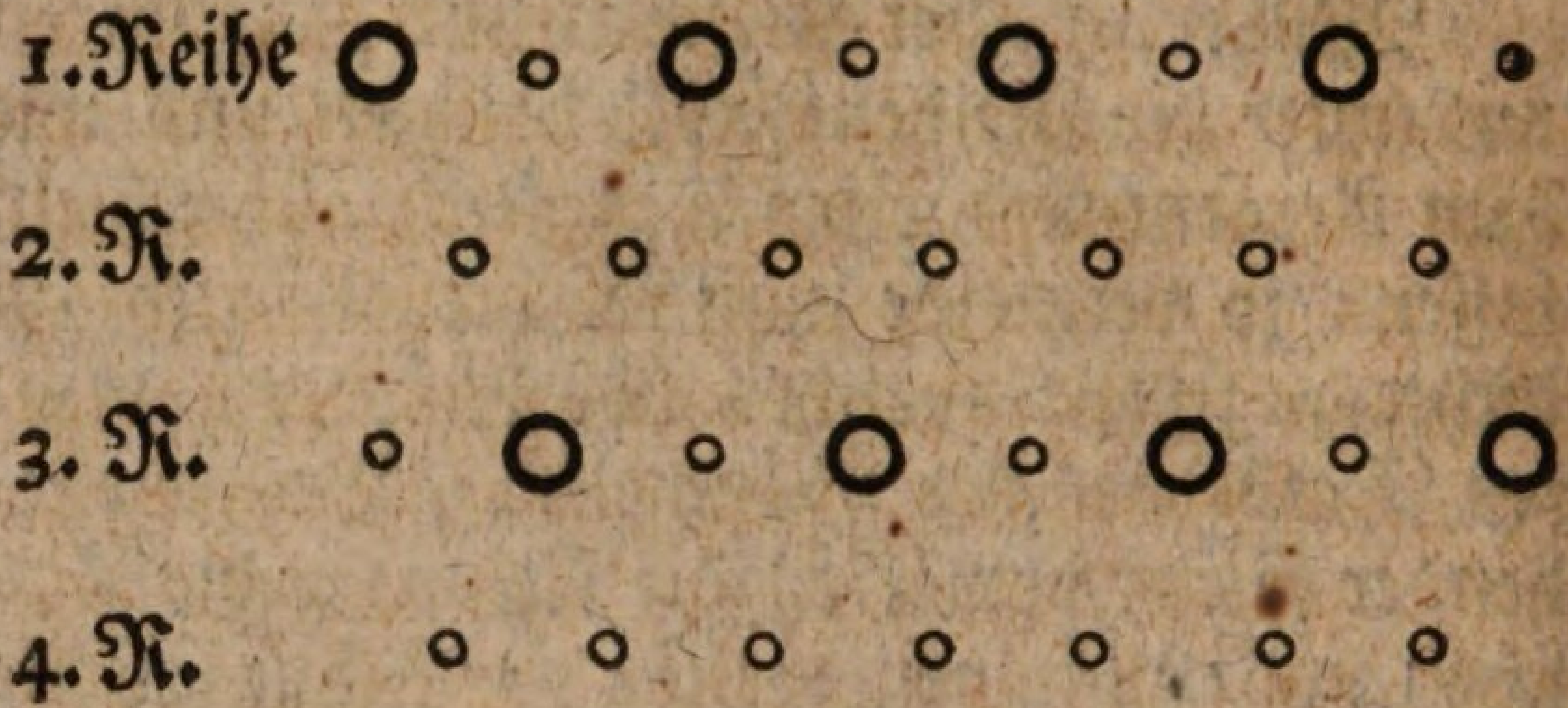
ze Platz dadurch eine gute Ordnung und Ansehen bekomme. Wählet man zu Besetzung des Platzes lauter Aepfel und Birne: so kann man eine Art um die andere, als erstlich einen Apfel, dann eine Birn, u. s. f. entweder in geraden Linien und Quadraten, oder in geschobenen Quadraten abwechselnd setzen; und zwar wo es hoch ist, und die Sonne darzu kommen kann, soll man 35. Fuß, in mittelmäßigen Lande 30. und in geringern 25. Fuß Weite nehmen. Dabey kann man zu den äussersten Stämmen ringsherum Kirschen und Zwetschgen wählen. Welches etwan also aussehen würde:



Will

Will man aber Kirschen und Zwetschgen mit unter die Reihen selbst bringen und mit dem Aepfeln und Birnen zugleich abwechseln lassen: so vermeide man ja, dieselbe nicht zu dichte zu setzen: welches überhaupt ein rechtes Verderben der Bäume ist. Bey vorstehender Figur bemerken die kleinen o die Kirschen und Pflaumen, welche 15 Schuh Weite haben, und die grosse O bemerken die Aepfel und Birnen, welche 30 Schuh Weite haben müssen.

Denn die Aeste können sich so wenig, als die Wurzeln, ausbreiten, Bäume und Früchte müssen der Luft und Sonne entbehren; und sie ziehen dahero nichts als Moos, und bekommen kleine und dabey unschmackhafte Früchte. Ist der Platz nun groß, und man will gerne alle beysammen haben: so können die Aepfel- und Birn-Stämme 40. Schuhe weit von einander, und allemal zwischen zween solchen Stämmen ein Zwetschgen oder Kirschenbaum stehen. Will man noch ein mehrers thun, so kann man die Linien der Aepfel- und Birnbäume 40. Schuhe von einander machen, und darzwischen eine Linie von Kirschen oder Zwetschgen Stämme setzen, nach den folgenden Muster. Das grosse O bedeutet Aepfel und Birn, die kleine o aber Zwetschgen und Kirschen. Die Weite ist zwischen jedem Baume, und jeder Linie 20. Schuh.



Es wäre auch diese Weite nicht genug, woferne man nicht einen Theil der Zwetschgen und Kirschen theils selbsten, wegthun könnte, theils solche für sich auszugehen pflegten. Sollen solche aber allezeit erhalten werden, alsdann muß diese Distanz, wenigstens auf 45. Schuh weit angeleget werden; das ist, es muß ein Apfel- und Birnbaum seine 30 Schuhe, ein Kirsch- oder Zwetschgenbaum aber seine 15 Schuhe Weite haben. Will einer ein solches Baumstück nicht in Grasgärten, sondern in gebaueten Aeckern anlegen, so thuet er wohl, die zweyte und vierte Reihe wegzulassen. Denn er hat alsdenn zwischen der ersten und dritten Reihe, einen Platz von 40 Schuhen; welchen man ohne Beschwerlichkeit pflügen, und mit allen Arten von Früchten anbauen kann; und leidet weder Obst noch Früchte dabey Schaden.

§. 3.

§. 3.

So nun die Einrichtung und Abtheilung, nach jedes Belieben gemachet worden, so werden im Herbste, wann das Laub von den Bäumen gefallen, und also ohngefehr zu Ende des Octobers und weiter hin, so lange man in die Erde vor den Fröſten kommen kann, die Bäume an Ort und Stelle gebracht, welche von Rechtswegen, nicht unter eines guten Daumens stark, mit guter Behutsamkeit und ohne Ruinirung der Wurzeln, ausgehoben und an solchen, nebst der Krone, behörig verstuzet seyn sollen, und an die ausgesteckten und unten gebrannten Pfähle eingesezet, so, daß auf welcher Seite des Pfahls man anfängt, auch auf dieser Seite die andern alle fortgesezet werden müssen. Die Löcher, die nie zu groß darzu seyn können, werden gerne also, daß sie den Winter über offen bleiben können, zuvor gemacht, und im künftigen Herbste darauf die Versetzung verrichtet. Unten in die Löcher bringt man hernach etwas kurzen und verfaulten Kühmist, darauf ½ Schuh hoch Erde, und tritt solche zusammen, stellet den Baum hinein, um zu sehen, ob er zu hoch oder zu tief komme: indem er allezeit nicht anders als wie er gestanden, welches man genau an der Erden siehet, wieder eingesezet werden darf, dann zettelt man die feinste und klärste Erde gemach an

die Wurzeln ein; damit sie sich fein dichte an die Wurzeln überall an- und zusammensetzen kann; befördert auch solches durch gemächliche Bewegung und Schütteln des Stammes und mit zu Hülfe kommender Hand, daß man die Wurzeln fein ausbreite und nicht über einander aufballe und zusammendrücke. Ist die Wurzel also mit der Erde ganz bedecket; so lege man noch etwan einer Querhand hoch kurzen verfaulten Mist in dem Loche herum, doch ja nicht an die Wurzeln selbst, und scharre das Loch zu; trete die Erde mit den Füssen zusammen; mache es gleich und eben, und binde den Baum mit einer Weide locker an. Indessen gehet es auch wohl an, daß, so man in Herbste durch die Witterung oder sonsten daran versäumet worden, man die Arbeit auch noch im Frühjahre, so bald aber in die Erde zu kommen möglich, vornehmen kann.

§. 4.

Gemeiniglich wird von dem Landmanne die Einwendung gemacht, daß die Aepfel- und Birnbäume selten auf den Aeckern und Strassen zu Alleen, wegen des schlechten, steinigten und kießigten Erdbodens, den wir selbsten, als untauglich, angemerket, gerathen wollten. Allein Geduld, Zeit und Fleiß kann hierbey alles möglich machen. Man mache es nur, wie es andere unsere fleißigen Nachbarn

barn schon gethan haben, so wird es sich gar wohl thun lassen, und aller Anstand wegfallen. Z. E. zu Aepfel- und Birnstämmen mache man runde Gruben, welche 12. Schuh über die Mitte weit, und 2½ auch 3. Schuhe tief. Die Erde, so man heraus hebt, leget man auf eine Seite, den unfruchtbaren Sand und Kieß aber auf die andere. Diesen führet man hinweg, an Orte hin, wo er nicht hindert; dagegen führet man so viel gute Erde zu den Gruben. Solche neue Erde wird dann mit derjenigen vermischet, welche aus der Grube gekommen ist, und mit beyden die Grube wieder angefüllet, welche Melirung gleich bey den Einwerfen geschieht, so, daß zwey Personen, eine von dieser, die andre von der andern Erde, eine Schaufel voll, um die andre, einwirft. Die hierzu erforderliche gute Erde wird nicht schwer zu bekommen seyn. Es ist kein Dorf, das nicht verschiedene unveränderliche Feldwege, wie auch dergleichen in Waldungen hat. Aus diesen kann man die Erde, bis auf den bösen Kies oder Boden, nehmen, und den Raum beym Hinführen wieder mit dem Kiese aus den Löchern anfüllen. Solche Wege werden wie Eisen so fest und dauerhaft und besser, als vorher. Nimmt man nun, wie pag. 20. gedacht worden, den Schlamm aus den Bächen, Teichen und Gräben darzu: so findt weiter

gar nichts, als die Faulheit, dargegen statt. Die Gruben werden zeitig im Herbste gemacht und gefüllet: damit die Erde, den Winter über sich setzen kann. Der Bauersmann verrichtet diese Arbeit, wann er mit allen seinen Feldgeschäfften fertig ist; mithin ist es nur weiter nichts, als um die Mühe zu thun.

§. 5.

Das Ausstecken der Alleen in geraden Linien kann auf Meilwegs weit, nach dem blosen Absehen geschehen, und zwar also: Man siehet so wohl den ersten, als lezten Ort, aus, wo der erste und lezte Baum stehen soll. Auf beyde Stellen stecket man den Pfahl senkrecht ein. Alsdann tritt einer etliche Schritte hinter diesen ersten Pfahl und nimmt das Absehen auf den lezten. Mitlerweile gehet ein anderer an den Ort, wohin der mittelste Baum hinkommen soll, und steckt auch seinen Pfahl senkrecht ein. Der nun, welcher vor den ersten Pfahl stehet, kann gleich sehen; ob er zu weit rechter oder linker Hand eingesteckt sey, und den Mann, der dabey stehet, mit der Hand zu rechte weisen. Ist der auch richtig, so nimmt man wieder das Mittel von diesen beyden; und so verfährt man durch die ganze Linie.

IX.

Von Beschneiden und Ausputzen der Bäume.

§. 1.

Die Zeit, in welcher ein bedachtsamer Gärtner sich mit dieser Verrichtung abgiebt, ist alsdann am bequemsten, wann die Wunde, so der Baum durch den Schnitt bekommt, weder durch die Beleidigung einer starken Kälte, noch durch den Verlust der besten Nahrungssäfte, gar zu sehr mitgenommen wird. Dahero ist zu Anfang des Merzes, und so lange die Bäume noch nicht ausgeschlagen sind, das Ausputzen und Beschneiden am besten vorzunehmen. Und so man beym Abnehmen die Vorsicht brauchet, daß die Schale an den Bäumen nicht verlezet, am allerwenigsten aber die um den Ast herum an dem Stamme, von der Natur gleichsam schon darzu bereitete, Narbe nicht mit vom Stamme weggeschnitten, der Flecken aber fein glatt und eben geputzet, und mit Baumwachs oder Pfropfleimen bedecket wird: so wird von dem umlaufenden Safte sich ein ziemlicher Ringel ansetzen, und den kahlen Flecken auf das folgende Jahr bald bedecken.

§. 2.

An allen Bäumen muß man die Wasserreiser, die man auch Räuber nennt, so wohl oben am Baume, als unten an der Wurzel, und sonst auch alle dürre Zweige wegschaffen und ausputzen. Nimmt man einem erwachsenen Baume viel Holz, so verbessert man insgemein dadurch die Frucht: dahero die Aeste, die oben in der Mitte des Baumes in seinen Gebüsche allzu dicht in einander gewachsen sind und grossen Schatten machen, abzusägen sind, daß der Baum inwendig fein hohl und durchsichtig werde, damit die übrigen Aeste die belebende Kraft der Sonne, und die Erquickung der fruchtbaren Regen alle gleich empfinden. Man suchet darzu besonders die Aeste aus, welche auf- und übereinander liegen und reiben, und welche den Baume sonst einen Uebelstand und ein schlechtes Ansehen geben, wenig Knospen haben, oder sonsten in Wege stehen; überhaupt auch alles dürres Zeug, und putzt es weg.

§. 3.

Bey dieser Arbeit müssen die jungen Knospen in Acht genommen werden, daß man solche nicht abstreifet. Diese sind entweder Laub- oder Frucht-Knospen. Die Frucht-Knospen sind noch einmal so groß, als die Laub-Knospen, ausser am Ende des Zweiges. Alles

les was versezet worden, darf nicht unter dem Jahre beschnitten werden. Auch darf es nicht bey Regenszeit geschehen: weil die hineindringende Nässe leicht Fäulung machet. Alle Verstutzung und Abkürzung der Zweige muß allezeit an dem Auge etwas schief mit dem Schnitte geschehen, daß die Linie desselben an dem Stamme einen spitzigen Winkel bildet; welches also viel eher und besser verwächset. So muß man auch nicht auf einmal den Baum allzusehr blössen und der Sache nicht zu viel thun, und denselben in eine übertriebene Höhe treiben, die eben mit so vieler Ungemächlichkeit vergesellschaft ist, als die allzu viele Niedrigkeit der Aeste, daß man bey vielen weder darunter hingehen, noch darunter was handthieren kann.

X.

Von den Schäden und Mängeln, auch Wartung der Bäume.

§. 1.

Ein Obstgarten wird vorzüglich in gutem Stande erhalten, wenn man den ganzen Platz kann zu Grabland anwenden und wirklich darzu anwendet. Wollen aber

die Umstände des Besitzers solches nicht zulassen und muß man es nothwendig zu einen Grasflecken brauchen: so thut man am besten, wenn man wenigstens die Reihen, worauf die Bäume stehen, in 3. Schuh breiten Rabatten, zu Grabland, der Länge nach, und darzwischen allezeit einen Grasflecken, zu nutzen suchet. Denn in guten Obstgärten ist unten um die Bäume herum niemalen einiger Rasen oder Filz zu dulden, sondern solcher wenigstens in einem ziemlichen Ringe oder Umfange, um jeden Baum herum, wegzuschaffen: damit der Regen sich einziehen, und die Sonne und Luft in die Wurzeln würken könne. So aber auch dieses nicht seyn könnte: so muß der Rasen zur Herbstzeit rund um die Bäume herum aufgehoben und zurücke geleget werden. Auf diesen von Rasen entblößten Orte leget man kurzen und wohl verfaulten Kühdünger, doch nicht nahe an den Stamme, damit der Regen und Schnee desto besser mit seiner Geilung einziehen kann. Zur Sommerszeit müssen auch diese Cirkel zuweilen umgearbeitet und gelüftet werden: damit der Mist und die Erde fein unter einander komme. und kein Unkraut darauf wachse. Auch müssen die an den Bäumen etwan befindlichen dürren Aeste abgeputzet und überdieß, die Bäume von ihrem Moose und aufgesprungener Rinde fleißig gesäubert werden:

als

als wovon die Bäume in ihren Wachsthume starke Beförderung bekommen. Diese Säuberung der Bäume vom Moose und aufgesprungener Rinde kann am leichtesten und besten im Frühjahre oder Herbste, wann es vorher wenige Tage lang geregnet hat und daran die Bäume aussen noch feucht sind, geschehen: da man vermittelst einer eisern Backtrog-Scharre oder einer noch schicklichern darzu besonders verfertigten Baumscharre, das Moos und die aufgesprungene Rinde von den Bäumen leicht abkratzen kann. Nichtweniger kommt ihnen wohl zu statten, wenn man solche des Jahres über etwan zwey- oder dreymal im gar trockenen Sommer durchaus und hinlänglich begiesset. Z. E. einmal, wenn die Bäume abgeblühet, und die Knospen sich angesezet haben; und das anderemal, wann die Früchte sich völlig angesezet, und im Wachsen sind, welches meistens im August geschieht. Es muß aber das Begiessen allezeit nach Untergange der Sonne, und recht hinlänglich und jedesmal durchdringend, geschehen. So erfrischet man auch die Bäume gar sehr und es giebt den Früchten eine bessere Reife und Farben, wenn man mit einer Sprütze über die Bäume in die Höhe sprützet, daß das Wasser, wie der Regen, über die Bäume herab- und durchfalle.

§. 2.

§. 2.

Alle organisirte Körper sind gewissen Veränderungen unterworfen, die man, in Ansehung ihres natürlichen Zustandes, Krankheiten nennen kann. Ein Baum also, dessen Stamm verfaulet, der seine Blätter vor der Zeit verlieret rc. ist krank; und man nennet ihn dargegen gesund, wenn seine Theile alle wohl beschaffen sind. Man kann die Krankheiten der Pflanzen nach Hn. Tournefort folgende Ursachen zuschreiben. 1) Dem Ueberfluß des Nahrungssaftes; 2) Dem Mangel desselben; 3) Einigen bösen Beschaffenheiten, die er bekommen kann. 4) Seiner ungleichen Vertheilung in seine unterschiedene Theile. 5) Aeusserlichen Zufällen. Der Ueberfluß des Nahrungssaftes machet, daß er von sich selbst aus seinen Gefäßen tritt. Wenn aber eben dieser Saft, aus Mangel der Geschwindigkeit, in seinen eigenen Röhren dicke wird; wenn er darinnen stehen bleiben muß; alsdann sezet sich der Saft, der aus der Wurzel immerfort in die Höhe steiget, nach und nach in die Luftröhren, die man die Lungen der Pflanzen nennen kann; er unterbricht die Gemeinschaft der Luft, und hindert den Umlauf der übrigen. Der Baum wird also ersticket. Der Baumbeschneider zieht sich hieraus die Regel: Wenn man den Bäumen, die von hohen Stämmen sind, mehr Holz

nimmt,

nimmt, als man soll: so bringen sie wenig Frucht. Denn weil des Saftes, in Ansehung des Holzes, das ernähren soll, zu viel ist: so treibt er nur neue Zweige, anstatt, daß er die alten, deren Gefässe schwerer zu durchdringen sind, blühend machen sollte.

§. 3.

Was die Krankheiten anlanget, so von äusserlichen Zufällen entstehen: so kommen sie gemeiniglich vom Hagel, Frost, Schimmel, vom Stich und Fraß der Insecten, von verschiedlichen unschicklichen Beschneiden und Einschneiden, und der Erde her. Der Hagel, der auf die Blätter fällt, zermalmet ihre Fasern, und machet daß der Nahrungssaft austritt. Der Frost machet sie verderbend, wenn sie naß sind. Denn wenn das Wasser in ihren Zwischen-Löchlein gefriert, so zerreisset es dieselben durch seine Ausdehnung, also, wie es auch sonst harte und veste Gefäße zersprenget, in denen es eingeschlossen ist und darinn gefriert. Der Schimmel ist auch eine gefährliche Krankheit, wenn die Bäume an feuchten Orten stehen. Die Feuchtigkeit machet, daß die Eyer der Saamenkörnlein von gewissen Moos oder Schwämmen, die in dem Gewebe der Rinde stecken, aufgehen. Das Vergrösserungsglas zeiget, der Schimmel sey nichts anders, als ein Beet

voll jetztgedachter Pflanzen, wie solches uns der geschickte Hr. Ledermüller in seinen schönen Mikroskopischen Gemüths- und Augen-Ergötzung sehr artig gewiesen. Diesem Uebel abzuhelfen, so muß man die Bäume, wie vor erinnert worden, immer rein halten, oder solche an trockenere Orte bringen. Kömmt das Uebel vom Safte her, so muß man das todte und angegangene Holz, bis auf das frische und grüne, ausschneiden, und mit Baumwachse oder Pfropfleimen verbinden. Kömmt es vom überflüßigen Safte, so thut man wohl, wenn im May oder Junius, zu welcher Zeit der Saft am stärksten ist, die Schale an den Bäumen mit einem Messer, von oben, bis unten nach der Erde zu, subtil aufritzet. Und damit man nicht allzu tief und auf das Holz einschneide: so fasset man die Spitze des Messers zwischen zween Finger: so kann man es, nach Gutbefinden, seichter oder tiefer in die Rinde einhalten, wie man nur will. Auch nach der Grösse und Stärke des Baumes, kann man dergleichen Aderlässe gegen Morgen und gegen Abend anbringen. Ist aber dergleichen Schaden schon geschehen, und der Saft in die Fäulniß gegangen; so stellet sich auch am ersten das Ungeziefer, (welches dahin aus seinen Naturtriebe angewiesen wird, und ausserdem nicht die Kraft hat, ihre Nester von Stroh und andern Materien, wie

die Vögel und andere Thiere zu bauen) daselbst mit ihrem Stiche ein, und legen ihre Eyer drein. Das Ey wird mitten in diesem Neste ausgebrütet; und der Wurm, der heraus kömmt, findt gleich seine Nahrung schon zubereitet. Dieses kann man nun bald an der Schale gewahr werden. Daselbst muß man nun mit einem Messer aufschneiden und nachsuchen bis man den Maulwurf, ich meyne solche Made oder den Wurm, selbst findt, den hohlgemachten Platz fein aus- und wegputzen und mit Baumwachse verstreichen. Findt man aber in dem Holze schon selbst hie und da Löcher, und der Schrotwurm hat sich, so zu reden, schon tiefer ins Land hinein gemacht: die Werren, Engerlinge und dergleichen den Bäumen schädliche Ungeziefer werden durch den allzu rohen Mist besonders Schaafdünger, in das Land gebracht. So wird auch der Nahrungssaft gehemmet, und in Fäulniß und Brand gebracht, wenn dem Baum etwan von einem ungeschickten Arbeiter mit einem Hauen- oder Beilschlag, Gewalt angethan wird, oder auch durch allzu vestes Anbinden, da die Weiden in die Rinde einschneiden, oder diese sonst Schaden leidet.

§. 4.

Die Untragbarkeit ist allerdings auch ein Hauptmangel eines Baumes; und werden aller-

allerhand Mittel dargegen angegeben. Einige wollen durch Beygrabung eines todten Aases an den Baum, oder sonst durch geile und fette Düngung, die Fruchtbarkeit zuwege bringen; andere geben es der Pfahlwurzel Schuld; suchen solche auf, und hauen sie ab. Noch andere wollen es durch das Beschneiden zwingen; ja manche wollen andere Mittel dagegen wissen. Hauptsäglich ist hierbey Verstand anzuwenden, daß man hinter die wahre Ursache kommen möge. Und hat man diese gefunden, und die dienlichen Mittel dagegen vergeblich angewendet: so ist kein besserer Rath, als daß man den Baum abwerfe und eine tragbare Frucht von neuen darauf bringe.

XI.

Von dem schädlichen Ungeziefer der Baumgärten.

§. 1.

Die schädlichsten Feinde und Verderber der Gärten, besonders der jungen Bäume, sind die Ameisen, Käfer, Maulwürfe, Ohrwürmer, Raupen, Schnecken, Re-

Regenwürmer, Rittmäuse und Sperlinge: gegen welche man nicht zeitig genug oder hinlänglich vorbauen kann, und alle die Künsteleyen, so man bisher zu deren Vertreibung angewandt, haben keinen Stich gehalten, und wenig oder nichts geholfen; und wo sie auch davon an einem Orte weichen; so finden sie sich desto häufiger an andern Orten wieder ein. Daher ihre Ausrottung, welche man durch deren Tödtung und Wegfangung unternimmt, noch das beste Mittel ist und auch bleiben wird. Hierbey ist aber sehr zu wünschen, daß die Obrigkeiten, so wohl wegen des allgemeinen Schadens, den solches Ungeziefer an vielen Orten in den Wäldern, Feldern, an Bäumen und am Grase oft anrichtet, als auch besonders in den Gärten an den Obstbäumen und Zäunen thut, zu Ausrottung solches schädlichen Geschmeißes, behörige, nachdrückliche und hinlängliche Veranstaltungen treffen mögen. Denn wenn sich auch ein oder anderer fleißige Hauswirth dabey alle Mühe giebt, und seine faule Nachbarn nicht dergleichen thun: so wird des erstern seine Mühe beynahe vergeblich seyn, wenigstens der gehofte Nutzen nicht völlig erreichet. Man findet zwar an diesen und jenen Orten dergleichen löbliche Anordnungen schon; wie schlecht aber und mit welcher Nachläßigkeit und geringen Nachdruck gemeinig-

lich von den Unterobrigkeiten darüber gehalten wird, weilen dergleichen Wildpret nichts in die Küche einbringet, ist jederman nur allzu bekannt. Und so lange auch Obrigkeitswegen hierzu nicht ein besonderer fleißiger und ehrlicher Mann, oder deren etliche, besonders bestellet und verpflichtet werden, für die Vergeltung dessen Bemühung gar leicht ein Fond zu machen, der alljährlich von Gärten zu Gärten, von Wiesen zu Wiesen, von Feld zu Feld, auch wider Willen und Dank derer Besitzer, dergleichen schädliche Ungezieferaufsuche und ausrotte: so bleibt es in Ewigkeit nur ein guter Wunsch: die höchsten Obrigkeiten mögen, vor oder nach uns, schriftliche oder gedruckte Mandata dießfalls ergehen lassen oder nicht, sie mögen solche anschlagen, oder von der Canzel lesen lassen. Es dürften ohnmaßgeblich nur an jedem Orte bessere Fluhrschützen gewählet werden, welche auch zu anderer Jahreszeit, und nicht nur zu der Zeit, wann es die Garben bey der Ernte heimzutragen giebt, gerne auf den Felde seyn, wie sie allda seyn sollten. Diese würden sowohl hiebey, als auch zu Verhütung der Felddiebereyen und Schäden, das beste thun können.

§. 2.

Die Ameisen hinweg zu schaffen, bedient man sich der Speckschwarten, oder Braten-

Kno-

Knochen, daran noch etwas Fleisch ist. Jene oder diese leget man auf den Haufen; und wenn sich die Ameisen voll darauf gesezet, so streicht man solche in einen Topf voll Wasser, und bringt solche um. Das beste Mittel aber habe ich dargegen gefunden, wenn man den Haufen mit siedendem Wasser begießt; da man gleich zuvor ehe es drüber gegossen wird, den Haufen mit einem Grabscheide umsticht und aufhebet. Denn dadurch werden die Ameisen aufrührisch gemachet, daß sie nicht nur desto mehr gegen die Oberfläche zulaufen, sondern das heisse Wasser auch also desto tiefer in ihre Wohnungen dringen kann. Es muß aber dieses Begiessen so lange und etlichemal hintereinander geschehen: weil doch nicht alle Ameisen dahin sind auch beym Begiessen viele sich mit der Flucht sonst zu retten suchen, und anders wo ein bauen.

§. 3.

Die Käfer werden fleißig von den Bäumen gelesen und geschüttelt, zusammen in ein Gefäß, das mit einem Deckel verwahret ist, gesammlet, und alsdann zusammen ins Feuer geworfen. Wobey die lächerliche Tödtung nicht zu vergessen, da verschiedene Hauswirthe sich zwar die Mühe geben, die Käfer und Raupen abzulesen, solche aber hernach entweder nur in das Wasser werfen; wo sie sich wieder an

die Ufer ansetzen, oder in die Erde vergraben; wo doch ihr eigentliches Winterquartier, und dieses ihnen ohne Schaden ist.

§. 4.

Gegen die Maulwürfe und Reitmäuse pflegen Einige die süssen Zuckerwurzeln, gelbe Rüben und dergleichen, der Länge nach von einander zu schneiden, mitten eine Höhlung drein zu machen, und Arsenick drein zu thun; dann binden sie solche wieder mit einen Zwirnfaden zu, oder stechen ein subtiles Spähngen durch, und stecken dieselben in die Fahrten. Einige kochen auch in Cicuta oder Schierlingssafte Welsche-Nußkerne, und stecken solche in die Löcher und Fahrten. Das beste aber bleibt wohl das Wegfangen, worzu wir aus Hn. Reicharten und den Leipziger Sammlungen hierbey die besten Risse mittheilen. Siehe Tab. III. pag. 79.

§. 5.

Die beste Vorsorge, die Raupen zu vertreiben, ist, daß man im Winter die Nester aufsuche, ehe die Brut durch die kommende Sonnen-Wärme lebendig wird. Und da man an manchen Bäumen und Stauden nach Michaelis gewisse Ringlein findet, welche aus Wachs, mit untergemengten schwarzen Tüpfelgen, aussehen; so müssen solche sorgfältig

abgeschnitten und verbrannt werden. Auch müssen an den Latten und Breterwerke die Eyer, so die Schmetterlinge angesezet haben, wie nicht weniger die Schmetterlinge selbsten, fleißig aufgesuchet, weggefangen und ruiniret werden.

§. 6.

Es werden nicht leicht einige Gartenliebhaber seyn, die nicht öfters an Birn- und Aepfelstielen, auch andern zarten Reislein etwas bemerket hätten, das rings um dieselben wie eine Art Fischhaut gewachsen ist. Ich weis, daß viele solches als ein nichtsbedeutendes Spielwerk angesehen, da es doch von einem höchstverderblichen Feinde der Bäume, nemlich von dem Nacht-Papilion, der von der Ringel-Raupe kommt. Seine Farbe ist braungelb, der breite Querstreif durch dessen Flügel, ist etwas tiefer gelb-braun. Wenn er an einem bequemen Aestlein eines zahmen oder wilden Baumes die erste Reihe seines Gebäudes geleget, so fängt er keinen ganz neuen Ring an, sondern fähret in einer linea helica fort, das ist, wie ein Seil im Aufwinden am Haspel um den Wellbaum liegt. Es liegen solcher Ringe oft 10, 15 und mehr aneinander, und allezeit 20 und mehr Eyer in einem: die Eyer sind fast eine Linie, oder einen zwölften Theil Zoll lang, und eine halbe breit.

Obenher ist es mit einer runden, harten und weisen Schale versehen, die in der Mitte einen einwärts gedruckten Punct hat, welchen die Jungen, wenn sie auskriechen wollen, wegen der Schärfe, die er einwärts macht, desto eher aufnagen können, welches sonsten an einer so harten Schale, wann sie innen ganz rund wäre, nicht wohl geschehen könnte. Ein jedes Ey liegt in einem zähen Schleim bis an die oberste Schale, worin das Loch ist, welcher so hart wird, daß ihn keine Nässe erweichen, auch keine starke Drückung der Hände und Nägel abbringen kann: sie bleiben also den Winter über ohnverlezt hangen, so daß ihnen die zwey kalten Winter 1709 und 1716 nicht geschadet. Ich rede hier eigentlich von der Winter-Ringelraupe und ihrer schlimmen Familie, denn es giebt noch eine andere Art, welche ihre Eyer im Frühling erst auf und um die Baumzweige leget; aber nicht so fest und ordentlich, die auch von ganz anderer Art und Farbe ist. Sie verschonen weder die Bäume in Gärten noch Wäldern. So bald sie aus den Eyern gekrochen, welches etwa geschiehet, wenn die Blätter meistens heraus sind, halten sie sich an dem Aestlein, wo die Eyer herum geleget gewesen, wegen ihrer Nahrung zusammen, bis dasselbe kahl gefressen. Sie weichen auch hernach nicht weit von einander, sie sind von der geselligen Art, und gehen von Ast zu Ast,

bis

bis nichts mehr zum fressen daran vorhanden ist. Wenn es Regenwetter und sonst kalte Winde giebt, legen sie sich auf die andere Seite des Baums ganz nahe zusammen, wo der Regen oder Wind nicht hinkommen kann. Im Majo und Junio ist ihre beste Lebenszeit. Hier kann man nun diese Räuber zusammen erschlagen. Die Deserteurs, wenn sie sich groß gefressen, verlassen den Baum und spinnen sich meistens an Grasstengel ein.

§. 7.

Es ist nöthig den Schaden der Schmetterlinge etwas umständlicher anzumerken, indem man daraus ersehen kann, wie nothwendig es sey, solche auszurotten, und besonders der eigentlichen Ursache vorzukommen, woher der sogenannte *Brand*, oder *Rost*, den auch einige Gärtner, aber ohne zu wissen warum, den *Bastwurm* nennen, entstehe.

Das pag. 62. erwähnte Uebel rühret, wie gedacht, von einer kleinen glatten und bräunlichten Raupe, mit 16 Füssen, von 4 bis 5 Linien eines pariser Zolles lang. Diese sezet sich zwischen der Rinde und dem Holze veste, und nähret sich von dem aufsteigenden Safte. So bald eine solche Raupe anfängt zu fressen, so wird die Rinde, bis auf das Holz, schwarz. Diese Fäulniß in der Rinde kann manchmal auf einen Zoll und weiter sich ausbreiten: wodurch der andere Saft mit verderbet, und

zu einer Fäulniß gebracht wird, welche so, wie ein fauler Flecken an einer Birn oder Apfel, weiter um sich greift; dann wird auch sofort das harte Holz davon inficiret und erstirbet.

Merkwürdig ist hierbey, daß diese Raupe in einem runden Bezirke bleibet. Denn wenn sie, gleich andern im Holze lebenden Insecten, lange Gänge machte, oder wenn sie rund um den Baum herum ihren Gang nähme, so müßte der Baum gleich absterben.

Wenn nun die Rinde in dem einem Jahre faul geworden und erstorben ist, so wird sie in folgendem Jahre auswendig ganz schwarz und trocken, und eingefallen, springt auf, und bekömmt tiefe Ritzen: alsdenn erkennt man erstlich die Gegenwart dieses sogenannten Bastwurms. Im Anfange ist diese Raupe, die, wenn sie in ihrer Wohnung gestöhret wird, sich gleich andern Raupen-Arten an einem Faden herunter läßt, und vorwärts auch rückwärts sich beweget hat; so verwandelt sie sich, wie gewöhnlich, in eine kleine Puppe, aus dieser kriecht ein kleiner Buttervogel, oder Schmetterling, solcher leget wieder Eyer, und auf diese Weise wird dieser denen Bäumen so besonders schädliche und sogenannte Bastwurm fortgepflanzet.

Die Raupe ist, dem Ansehen nach, glatt und glänzend, hat aber doch einzelne, mit blossen Augen kaum zu erkennende Haare, und

ist

ist von Farbe gräulicht-braun, der Kopf aber groß, glänzend und gelb-bräunlich. Sie machet in ihrer Höhlung ein sehr geringes Gewebe. Sie hasset das Licht.

Der aus dieser Raupe kommende Schmetterling gehöret unter die Nachtvögel. Seine Flügel sind zusammen und niedergebogen, bedecken also, wie ein Dach, den ganzen Körper; die äussern Flügel sind schwärzlich, mit braun geschäcket, mit 3. weißen, wie Silber schimmernden, Streichen; die innern oder untern von jenen äußern ganz bedeckten Flügel sind schwarz-gräulicht. Der Leib ist grau, die Beine aber, welche, wie an allen dergleichen Insecten, mit Stacheln oder Spornen versehen sind, silberfarbigt. Das Weibgen ist ohngefehr noch halb so groß und dicke, als das Männgen. Wenn das Weibgen sich gepaaret hat, so suchet es einen seinem Geschlechte gemäßen Baum, und leget seine Eyer in einen Ritz. Diese Eyer werden wieder ausgebrütet; und auf solche Weise wird er fortgebracht und vermehret. Merkwürdig ist anbey, daß es sich nur bloß auf Aepfelbäume, und nie an Birnbäume, finden läßt. Da man aber nun solchergestalt diese schädliche Raupe und ihre Natur kennet: so ist es leicht, sich dagegen zu sichern. Die beste Zeit, um an seinen Bäumen nachzusehen, und sie von diesem Uebel zu reinigen, ist im April; weil

die Raupe alsdann erst anfängt zu fressen, also noch keinen Schaden gethan hat. Die in der Rinde gemachte Wunde, kann den Sommer über großen Theils schon wieder zuwachsen; und wenn man die alte Raupe vor oder in der Verwandelung tödtet, so stöhret man zugleich die ganze Brut; läßt man hingegen diese erst wieder Eyer legen, so hat man in folgenden Jahre wieder so viel junge Raupen zu erwarten. Wiederholet man diese Vertilgung ein paar Jahre nacheinander, so wird man diese schädliche Raupe, wie auch andere ihres Gleichen, aus den ganzen Garten vertreiben und ausrotten können. Die Sache selbst ist ja nicht mühsam; weil diese Raupe sich nur an wenigen Bäumen einfindet, und an diesen die schadhaften Stellen leicht in die Augen fallen.

§. 8.

Der Schrotwurm, Reutwurm, Gerstenwurm, Kürbswurm, Rebbelwurm, Erdwolf, Erdkrebs, Ackerwerbel, Twerre, oder Werre, ist ein Geschlecht der Grillen. Es findet sich dieses Thiergen hin und wieder, und vielleicht in allen Welttheilen sehr häufig, und thut, weil es Ruben und auch Wurzeln zernaget, ganz ungemeinen Schaden. Es sind zwar zu seiner Ausrottung verschiedene Mittel gebräuchlich und bekannt, die aber

meist

meist abgeschmackt und abergläubisch, und daher nicht zulänglich sind. Der bekannte Hr. Rösel von Rosenhof, der unter andern, wie überhaupt von Insecten, also auch von diesem Geschöpfe schreibet, hat zu deren Vertilgung ein Mittel ausgesonnen, und es Land- und Gartenleuten empfohlen. Die Sache verhält sich also:

Ein Weibgen von diesen Thiergen, wenn es sein in die Erde gebautes Nest mit Eyern angefüllet, leget derselben gewöhnlich bis auf drey hundert. Solcherstalt vervielfältiget sich seine Art auf eine erstaunliche Weise. Wenn nun die junge Brut völlig heran gewachsen ist, und man gleich durch einige in die Erde gegrabene Töpfe oder andere Mittel oft 10. 20 und mehrere wegfängt, so siehet man doch leicht ein, daß es unmöglich und also zu spat sey, solche Thierchen nunmehro auszurotten. Man muß nemlich früher darzu thun.

Wann die Jungen aus den Eyern hervor gekommen, so haben sie in ihren Aufenthalt, beynahe das Ansehen eines Ameisenhaufens. Allein, sie so mit ihren Nestern aufzusuchen, würde in der That etwas sehr schweres, und eine vergebliche Bemühung seyn. Man muß sie etwas grösser werden lassen, um sie leichter entdecken und ertappen zu können. Wenn

sie das erstemal ihre Haut abgelegt haben, ein Geschäfte, das ihnen alsdenn noch dreymal bevorstehet, und etwan vier Wochen alt sind, so erhalten sie das Ansehen grosser Ameisen. Dann ist ihr Aufenthalt mit leichter Mühe auszuspüren. Denn, im August und September pflegen sich, wo sie sind, z. E. auf den Wiesen, hin und wieder verschiedene, zuweilen einen Schuh breite, Flecken zu zeigen, auf denen das Gras nicht allein gelb aussieht, sondern auch ganz verwelkt ist; und dieses ist einzig und allein den jungen Grillen zuzuschreiben: weil sie alle die Wurzeln des Grases an dergleichen Stellen abfressen, so, daß es nothwendiger Weise abstehen muß, zugleich aber auch den Aufenthalt dieser schädlichen Gäste zu erkennen giebt. Um aber davon desto gewisser versichert zu seyn, so darf man diese gelbe Flecken nur etwan zwey Zoll tief aufgraben: da man denn der jungen Feinde gleich ansichtig werden wird, und zwar nicht in geringer Anzahl bey einander; folglich ist nichts leichter, als sie da zu tödten. Man braucht nämlich die erwähnte gelbe Stelle nur mit siedendem Wasser über und über zu begiessen, so ist der Endzweck erreichet. Und thut man dieses etliche Jahre nach einander, so wird der Nutzen davon sich vollkommen zeigen.

§. 9.

§. 9.

Die schädlichen Ohrwürmer werden am besten weggefangen, wenn man Horn-Klauen, ausgehöhltes Rohr, oder lange zusammen gedrehte pappierne Tuten anhänget; worinnen sie sich des Nachts verbergen, daß man sie, bey anbrechenden Tage, mit leichter Mühe heraus nehmen und tödten kann.

§. 10.

Regenwürmer und Schnecken werden vornemlich des Morgens und Abends, wenn ein starker Thau oder Regen gefallen, aufgesuchet. Will man sie aber zu einer andern Zeit hervorbringen: so siede man den Saamen oder Blätter von Hanf, oder auch, noch besser, Welsche-Nußblätter, oder deren grüne Schaalen, so noch kräftiger sind, in einer Quantität Wasser; und wenn solches kalt geworden, so begiesset man das Beet über und über damit: so kommen sie, binnen einer Minute, alle heraus gekrochen; da man sie dann sammlen und tödten kann. Dieses können sich auch die Hausväter wohl zu Nutzen machen, wenn neue Scheunen-Tennen gefertiget werden, welche sie stark durchwühlen. Denn wenn man einen Löffel voll von solcher abgekochten Brühe in jedes Loch, vermittelst eines darein passenden kleinen Trichtergens, füllet, so kommen sie insgesamt heraus.

§. 11.

Es sind schon so viele Berechnungen von dem Schaden der Sperlinge, und so manche Landesherrliche Mandata hier und da vorhanden, daß davon und der Sperlinge nothwendige Ausrottung fast gar nichts mehr zu sagen ist, als daß solche Befehle theils schlecht, mehrentheils aber gar nicht befolget werden. Wenigstens glaube ich, es sollte die Einlieferung, statt der Spatzen-Köpfe, vielmehr auf die Spatzennester, samt den Eyern oder Jungen, gesehen werden. Gewiß, in wenig Jahren würde man eine ganz andere Wirkung davon verspüren, ja genöthiget seyn, den Einwohnern einige Nachsicht darauf zu gönnen.*) Hierzu gefallen mir auch an denen Orten, wo dergleichen Anordnungen sind, die Erfindung der Spatzenhäfen. Es sind solches irdene Geschirre, in Gestalt eines kleinen Milchhafens. Dieselbe aber sind oben zu, und in dem Boden haben sie ein rundes Loch, daß ein Spatz bequemlich hinein schlupfen kann. Solche Häfen hängen die Bauern an dem darzu eingerichteten Oehre da und dort unter die Scheunen-

*) Der Herr von Dreyhaupt erzählet in seiner Beschreibung des Saalkreises, I. Theil, daß die Bauern, da der vorige König in Preußen dergleichen Befehl ergehen lassen, die Sperlinge geheget, um nur die gesezte Zahl beständig liefern zu können; deßwegen der Befehl nachgehends geändert worden.

nen-Dächer und andere Orte, wo sich die Spatzen gerne aufhalten. Diese machen dann im Frühjahre ihre Nester hinein; der Bauer aber, so bald er merkt, daß Junge darinnen sind, nimmt seine Häfen herunter, und die Jungen heraus. Oftmals bekömmt er die Alten auf dem Neste mit. Es könnte sich auch die Jugend solche, wie andre Vögel, auf Heerden und mit Leimruthen zu fangen, gar wohl mit zur Lust abgeben. Denn so lange solche keine reifen Körner finden, würden sie im Frühjahre, zumalen mit Lockvögeln, in Menge zu fangen seyn.

XII.

Beschreibung verschiedener Arten von Maulwurfsfallen, Tab. III.

Die erste Falle ist die überall schon mehr als zu bekannte mit dem hölzern Biegel und Dratschleifen A darzu gehöret. 1) Der Hauptstock mit einer schmalen Oefnung versehen, worein die Zunge fest gemacht worden, und welcher einen Schuh lang, und oben 4 Zoll stark, unten aber spitzig gemacht werden muß, damit man solchen, neben dem Maulwurfs-Paß, feste einschlagen kann. 2) Ist die breite Zunge, wel-

che so lang seyn muß, als der Paß breit ist. 3) Sind die Schlingen von meßingen Drate, welche aber nicht grösser und weiter zu machen sind, als es die Weite des Passes erfordert. Man macht sie insgemein von geglüheten eisernen Drat, sie nutzen aber wegen des baldigen Rostens nicht viel. 4) Ist die kleine Zunge, womit man die Falle stellet, und welche an dem Biegel mit angebunden wird. 5) Der Biegel von einer Weiden-Stange samt der Schlingen und kleinen Zunge.

So nun der Maulwurf durch den Paß will, und die breite Zunge 2 in die Höhe hebet, so gehet die kleine Zunge los, und der Biegel springt mit der Dratschleifen in die Höhe, und ziehet den Maulwurf dergestalt an, daß er sterben muß,

Wann die Falle völlig aufgestellet worden, so muß man sie mit dünnen und feinen glatten Rasenstücken oben belegen, damit die Sonne und des Tages-Licht nicht hinein fallen kann.

Wenn der Bogen 14 Tage bis 3 Wochen aufgestellet gestanden, so muß man auch darnach sehen, ob er etwan schlaff geworden, daß er nicht mehr in die Höhe schnellen und gehörig anziehen kann. Und so er durch das lange Biegen seine Schnellkraft verlohren, so muß man einen andern schaffen.

Des Hn. Möllers gute Erfindung, diese Maschine ohne Biegel, und mit einer Feder aufzustellen, ist ohnstrittig besser und gewisser, weil die hölzernen Bögen gar zu bald ihre Schnell-

kraft verlieren. Nur kommt es darauf an, daß der Schlosser die Feder darzu gut trift.

Von den Theilen, daraus die Falle sub Tab. III. Fig II. und III. bestehet.

Es gehören darzu 1) eine oder zwey Dratschleifen, die den Maulwurf beym Leibe kriegen. 2) Zwey Scheiden, durch welche sie in den Gang herein gestecket werden, und an welche sie ihn feste anziehen. 3) Eine stählerne Schloßfeder, welche, wann sie losschlägt, den Drat in die Höhe rücket. 4) Eine Zunge, welche der Maulwurf aufhebet, wenn er den niedergetretenen Gang wieder aufwühlet. 5) Ein Stellholz, damit die Feder gespannt erhalten wird. 6) Ein Strick, daran die Drate, die Feder, und das Stellholz angebunden sind. 7) Eine Rolle, worüber der Strick gehet, damit er sich nirgends reibe. 8) Ein Pfahl, woran alle diese Theile befestiget sind.

Machet den Pfahl A. B. 3 Fuß lang, 2 Zoll breit, und 1 Zoll dicke. Schärffet ihn an dem einem Ende, von der Spitze B. 6 Zoll ab, meisselt ein Loch c d durch, 2 Zoll lang, $\frac{1}{2}$ Zoll breit. Von diesem Loche an machet den Schlitz d e mitten durch den Pfahl durch, 10 Zoll lang, $\frac{1}{4}$ Zoll breit. Einen Fuß höher herauf, von da an, wo der Schlitz aufhöret, meisselt noch ein Loch f g durch von 1 Zoll breit und 4 Zoll lang. Zu

beyden Seiten des untern Lochs c d machet die Ausschnitte h und i von 1 Zoll lang und $\frac{1}{4}$ Zoll tief. Ueber dem untersten Loch c d $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, schlaget mit den Meissel einen Kerb ein, von 1 Zoll breit, worinnen sich das Stellholz anstämmen könne. Verzieret den Pfahl oben, wenn ihr wollet, mit einem Knopf, noch besser mit einem Blech.

Die Zunge k machet $9\frac{1}{2}$ Zoll lang, $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, 1 Zoll dicke, 5 Zoll von dem einen Ende ab, schneidet sie ein zu beyden Seiten, und spaltet das Eingeschnittene an dem kurzen Ende ab, daß dieser Theil, so der Schwanz heissen kann, noch nicht völlig $\frac{1}{2}$ Zoll breit bleibet. An diesem schmalen Theile machet $\frac{1}{2}$ Zoll vom Ende einen Kerb vor das Stellholz, an dem breiten aber nehmt oberhalb das überflüßige Holz ab, daß es sich gegen dessen Ende immer mehr und mehr verlieret, so wird sie von der Seite, wie die Figur ausweiset, anzusehen seyn. Bey m, etwa $\frac{3}{4}$ Zoll vom Einschnit ab, bohret ein Loch durch.

Zu den Scheiden NO nehmet 2 Stücken Holz von $7\frac{3}{4}$ Zoll lang, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, und 1 Zoll dicke, schneidet sie 1 Zoll vom Ende zu beyden Seiten $\frac{1}{4}$ Zoll tief ein, und spaltet das Eingeschnittene ab, meisselt oder schneidet in jedes $\frac{1}{2}$ Zoll vom äussern Rande ab, das Loch p durch $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $\frac{1}{4}$ Zoll breit. Mit diesem in gleicher Länge machet die Ausschnitte qq. Wozu diese nutzen, werdet ihr beym Gebrauch sehen. Desgleichen macht da,

wo

wo die Löcher pp durchgehen, unterhalb ebenfals einen Ausschnit, wie bey r zu sehen, damit die Erde, die der Maulwurf aufwirft, daselbst Raum habe zu weichen, andrergestalt er die Falle mit dem Wühlen gar aufheben möchte, ehe er noch an die Zunge käme. Endlich hänget beyde Scheiden durch das Band ſ zusammen, dessen Einrichtung aus der Figur klar erscheinet. Nur muß ich noch sagen, daß das Holz zwischen den beyden Falzen 1$\frac{1}{2}$ Zoll breit bleiben muß, damit die Löcher pp, wo die Drate durchgestecket werden, 4 Zoll weit von einander bleiben. Das Band wird sodann auf die Scheiden aufgesteckt, und beydes zusammen genagelt. Ihr könnet wohl die Scheiden von einem zolldicken Brete aus einem Stück machen, weil es aber leicht aufreisset, so müsset ihr da, wo das Band hinkommt, ein Blech darüber nageln, um solches zu verhüten, welches fast mehr Weitläuftigkeit verursachet, als wenn ihr sie aus Stücken zusammen sezet.

Das Stellholz T machet 1 Zoll breit und 4 Zoll lang, schärfet es an beyden Enden, und bohret in der Mitten ein Loch durch, wo ihr den Strick durchstecken könnet: es muß das Stellholz nicht gar zu schwach seyn, damit es sich nicht biege, wenn die Feder gespannet wird. Seine eigentliche Länge findet ihr am besten, wenn ihr es in den Kerb des Pfahls, und in den an der Zunge mit seinen beyden Enden einsezet; denn

wenn es die Zunge horizontal erhält, so ist es recht.

Zu denen Schleiffen V nehmet Drat, wie ihn die Maurer zum berohren gebrauchen, auch etwas stärker. Zu jeder Schleiffe kommt ein Stück von 1 Fuß 2 Zoll lang, glüet die Enden aus, und windet sie zusammen, lasset aber etwas von denen Enden über den Gewinde stehen, damit sich der Strick daran halten könne, und nicht abglitsche. Diese Schleiffen werden etwan 4½ Zoll oder etwas drüber lang und 3 Zoll weit seyn.

Die Schloßfeder W muß der Schlosser machen. Sie muß ohne das Gewinde ohngefehr 4 Zoll lang seyn, und am Ende ein Loch haben, dadurch man den Strick stecken und anbinden kann. Sie wird an zwey Backen X befestiget, die sich auf dem Pfahl aufnageln lassen. Das Hauptwerk kommt darauf an, daß sie nicht zu stark noch zu schwach sey. Denn ist sie zu stark, so hält sie die Zunge gar zu feste an, daß sie der Maulwurf nicht leicht aufhebet. Ist sie zu schwach, so ziehet sie die Drate nicht schnell genug in die Höhe, sonderlich in etwas schwerer Erde, die der Maulwurf, indem er durchgehet, durch sein Wühlen desto fester zusammendrücket. Wenn sie 1 Zoll oder etwas drüber breit ist, und sich mit einer Hand bis über die Helfte füglich in die Höhe heben läßt, ist sie stark genug.

Zu dem Strick Y nehmt eine ganz dünne Leine, oder nur starken Bindfaden, der die Dicke wie Sackband hat, und davon ein Ende von einer Klafter oder 6. Fuß lang. Zerlasset Wachs in einem Tiegel, und wenn es recht heiß ist, so legt den Strick hinein, und laßt ihn sich vollziehen, ihr müßt aber sodann das Wachs nicht über dem Feuer kochen lassen, sonst verbrennt der Strick. Wenn er eine Weile darinnen gelegen, so nehmt ihn heraus, und laßt das Wachs abtropfen. Wenn er ganz kalt ist, so streicht ihn mit den Rücken eines Messers, damit er schmeidig werde; und damit er auch nicht an der Rolle anklebe, so ziehet ihn durch einen Fettlappen. Dieses Wischen geschiehet deswegen, daß er nicht von der Nässe bey Regenwetter einkrieche, und sich denn wieder gar zu sehr ausdehne, welches bey dieser Falle nicht gut thun würde. Wenn er solchergestalt zubereitet worden, so nehmt ihn doppelt zusammen, doch daß die Enden ungleich, und eins zwey Fuß, das andre aber vier Fuß lang sey. Von dem Ort y, wo ihr ihn habt angefangen doppelt zu nehmen 1. Fuß ab, knüpfet bey z einen Knoten, und schneidet den Strick bey y durch, so habt ihr 4 Enden, woran ihr die obbemeldeten 4 Stücke anbinden könnet. Endlich lasset euch vom Drechsler eine Rolle drehen, die $\frac{3}{4}$ Zoll dicke, und im Durchschnit $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, an ihren äussern Umfange aber mit einer Hohlkehle versehen ist.

Wie die Falle aus diesen Theilen zusammen gesetzet wird.

Passet die Scheiden mit ihren beyden Enden, die noch nicht verbunden sind, in die Ausschnitte hi des Pfahls AB. ein, bohret durch sie mitten durch den Pfahl ein Loch fein gerade durch, stecket den Schwanz der Zunge k durch das Loch cd daß das Loch m auf das gebohrte treffe. Sodann schlaget einen runden hölzernen Nagel durch die Scheiden, Pfahl und Zunge durch, er muß aber da, wo er durch die Zunge gehet, nicht zu dicke seyn, damit diese um ihn willig sich bewegen lasse. Wenn die Scheiden dadurch an den Pfahl noch nicht zureichend befestiget wären, so heftet sie überdem mit eisernen kurzen Nägeln, welche die Zunge nicht erreichen, dran an. Die Verbindung mit dem Pfahl sehet ihr an der Figur ⊙, die Rolle setzt in das Loch fg ein, bohret nemlich den Pfahl durch, und steckt ein Stück von dem stärksten eisernen Drat durch ihn und die Rolle durch, daß sie darum beweglich sey.

Zwischen der Rolle und dem langen Schlitz mitten inne befestiget die Feder auf der Seite des Pfahls, wo der Schwanz der Zunge mit seinem Kerb heraus gehet, so daß die Feder an dem Pfahl perpendiculär herunter hänge, nagelt die Backen auf beyden Seiten an den Pfahl mit eisernen Nägeln feste an. Sodann bindet die Drat-

schlei-

schleifen an die durchschnittene Enden des Stricks an, machet nemlich am Ende einen Knoten, hernach schlinget den Strick um das Gewinde des Drats herum, und stecket den Knoten durch, dieser hindert, daß sich der Strick nicht durchziehet. Das kurze Ende stecket durch den Schlitz, und sodann durch das Loch des Stellholzes, und schürzet einen Knoten vor, das lange aber führet über die Rolle, steckt es durch das Loch am Ende der Feder, und bindet es gleichfals dran an. Wenn die Dratschleiffen die Scheiden nicht erreichen, sondern wenigstens ½ Zoll über denselben hängen bleiben, indem die Feder in der Ruhe ist, so ist die Feder recht angebunden. Wenn ihr die Feder spannet, und das Stellholz einsezet, alsdenn aber die Drate sich völlig in die Scheiden bis ans Gewinde herein schieben lassen, so ist auch so wohl jenes als diese recht angebunden. So lange dieses nicht zutreffen will, müsset ihr durch kürzer oder länger binden eines oder mehrerer Theile zu helfen suchen, bis es sich alles wohl schicket, ihr werdet dieses auch aus der Fig. I. II. deutlich erkennen. Solchergestalt wäre die Falle fertig.

Wie diese Falle gebrauchet wird.

Gebt Achtung, wo der Maulwurf einen frischen Gang gemacht hat, tretet ihn an einem bequemen Orte, wo er fein gerade ausgehet,

und keine Krümmen hat, nieder, steckt den Pfahl daneben in die Erde, so daß die Scheiben nebst der Zunge queer über den Gang auf das niedergetretene zu liegen kommen, und allenthalben wohl an die Erde anschliessen. Räumet unter dem Schwanz der Zunge die Erde ein wenig weg, damit sich die Zunge ohne Hinderung aufheben lasse. Steckt ein lang Messer durch die Scheiden in die Erde, um vor die Dratschleiffen Platz zu machen, und zu erfahren, ob Steine oder sonst etwas im Wege sey, davor die Dratschleiffen nicht eingeschoben werden können. Fasset die beyde Enden des Stricks, woran die Schleiffen gebunden sind, mit der rechten Hand, die Feder aber hebt mit der linken etwas in die Höhe, und ziehet zu gleicher Zeit mit der rechten nieder, so werdet ihr mit der linken das Stellholz in den Kerb des Pfahls und der Zunge einsezen können, und die Feder ist gespannt. Schiebet die Drate durch die Scheiden bis an das Gewinde in den Gang ein, so habt ihr die Falle gestellt, und der Maulwurf mag kommen, von welcher Seite er will, so muß er sich in einer von beyden Schleiffen fangen, wenn er den niedergetretenen Gang wieder aufwühlet, denn weil er durch sein Aufwerffen die Zunge, darunter er weg will, mit aufhebet, so wird das Stellholz hinten frey, und die Feder, so dadurch gespannt erhalten wurde, schlägt los, da er aber unter die Zungen anders nicht kommen kann, als durch eine von den Drat-

schlei-

schleiffen, und diese, indem die Feder losschnellet, in die Höhe gezogen wird, so nimmt sie den Maulwurf mit, und ziehet ihn feste an die Scheide an, daß er sich nicht rühren kann, sondern bald sterben muß. Wenn der Fang nun geschehen, so ziehet den Pfahl auf, und löset ihn aus, das Fell bleibt auf diese Art ganz und ohne Fehler.

Einige Anmerkungen bey diesem Fange.

Man sollte meinen, der Maulwurf könne durch diese Falle unmöglich wohlbehalten durchkommen, und gleichwohl geschiehet es zuweilen, es geht aber damit ganz natürlich zu. Denn es trift sich zuweilen, daß der Drat nicht völlig den Boden des Ganges erreichet, wenn dieser nemlich zu tief gehet, daher hebet ihn der Maulwurf mit der Schnautze in die Höhe, und gehet unter der Dratschleife durch; wenn ihr dieses merkt, so ziehet den Pfahl aus, und scharret über den Gang, wo die Falle darauf zu liegen kommt, etwas Erde weg, so könnt ihr sie tiefer stellen.

Manchmal hängt die Schleiffe nicht recht mitten in den Gang, sondern es kommt die eine Seite des Drats in den Gang zu stehen, daher trift der Maulwurf auf dem Wege an dem Drat eine Hinderung an, davor er nicht weiter kann, alsdenn beuget er auf die Seite aus, und macht

sich einen neuen Gang daneben, folglich berühret er die Zunge gar nicht. Steckt einen Stein oder Stückgen Holz in den neuen Gang, und lasset ihn durch den alten einmal frey paßiren, hernach stellt die Falle wieder auf, und hängt die Drate besser ein, daß sie ihm nicht in Wege sind.

Bey Regenwetter wird die Erde manchmal sehr steif und schwer, daher hebt sie die Zunge allzufrüh auf, ehe der Maulwurf noch weit genug in dem Drate steckt, anbey wird die Schleife von der steifen Erde mehr angehalten, daß die Feder sie nicht schnell genug herausziehet, daher der Maulwurf, wenn er merkt, daß ihn etwas anziehen will, geschwinde zurück weichet. Scharret unter der Zunge etwas Erde weg, daß zwischen ihr und der Zunge etwa ein Messerrücken breit Raum bleibet, so kann die Erde unter ihr Anfangs ausweichen, bis der Maulwurf mit der Schnautze drunter kommt.

Bey gar trockenen Wetter hingegen, wird die Erde allzu leicht und beweglich, daher weicht sie unter der Zunge aus, und hebt sie gar nicht auf. In diesem Falle legt einen Spahn unter die Zunge, der etwas breiter ist als sie, und drücket die Erde unter ihr etwas fester ein. Will dieses noch nichts helfen, so schiebet den Spahn mit der hohen Kante, das ist perpendiculär in den Gang, mitten unter der Zunge ein, so das der Gang dadurch über die Helfte geschlossen wird,

der

der Maulwurf aber doch noch mit dem Kopf drunter kommen kann, so wird er den Spahn suchen über sich wegzuschaffen, und damit die Zunge aufheben, voraus, wenn ihr noch in den Boden des Ganges ein Steingen eingrabet, daß er unter den Spahn nicht Erde wegscharren, und sich durch den Gang erweitern kann. Hier sehet ihr, worzu die Ausschnitte q q an den Scheiden nutzen, denn ihr könnet dadurch gewahr werden, ob der Maulwurf durch gegangen, ohne die Zunge aufzuheben, wie sie dann auch im vorigen Falle dazu dienen, daß die Erde besser ausweichen kann. In frischgegrabenen lockern Lande reitet zwar der Maulwurf am liebsten herum, aber der Fang ist daselbst am mißlichsten, denn weil er allenthalben leicht durch kann, so macht er sich öfters neue Gänge, wenn er den vorigen niedergetreten findet. Hingegen, wenn er durch einen harten Gang gebohret, worzu man ihm allenfals Anleitung geben kann, oder wenn er durch einen breiten Gang eine Fahrt durchgearbeitet, so macht euch Hofnung zu einen guten Fang, sonderlich, wenn die Fahrt nach einer nahe gelegenen Mauer oder Gebäude zugehet, als worunter sie gerne zu liegen pflegen, weil es daselbst trocken ist. Wenn ihr einen solchen Ort ausgemacht, könnet ihr manchen Tag auf einer Stelle 2 bis 3 und den Sommer über gar leicht ein halb Schock und mehr zusammen bringen, wenn ihr fleißig nachsehen wollet, und wenn anders diese Thiere in

der

der Nähe eures Gartens sich so häufig aufhalten, denn wenn ihr einen weggefangen, so ist bald ein andrer da, der denselben Gang nimmt, sonderlich im Julio und August, da die Jungen bereits selber auf den Fraß ausgehen.

Es geschiehet zuweilen, daß der Maulwurf durch allzufrühes Losschnellen der Feder verprellt wird, wenn es ein alter ist, daher die Errinnerung des Schreckens so ihm an dieser Stelle abgejaget worden, verursachet, daß er entweder nicht wieder durch will, oder doch so behutsam wird, daß er nicht stößt, sondern die Erde hervor kratzet, und vor der Falle über sich in die Höhe wirft. Mit einem solchen könnt ihr in lockern gegrabenen Lande nichts anfangen, wenn aber der Gang durch einen harten Steig gehet, so tretet den ganzen Gang, so weit er durch den Steig gehet, nieder, und stellet die Falle in denselben Gange nur nicht auf der vorigen Stelle auf. Weil er nun den ganzen Gang wieder aufwühlen muß, wenn er durch will, so wird er hierdurch irre gemacht, und ist die Gelegenheit weggeschaffet, die ihn das vorige Schrecken in den Kopf bringen kann.

Die Zeiten, da er wühlet, sind ordentlich des Morgens bey der Sonnenaufgang, hernach um 9 Uhr, ferner in der Mittagsstunde, sodann des Abends bey der Sonnen-Untergang, oder auch, wenn die Sonne den Ort verläst, wo der Gang

ist.

ist. Doch kommen sie auch manchmal ausser dieser Zeit, insonderheit die Jungen.

Ihre Nahrung im Sommer sind die Regenwürmer, und weil diese alsdann besonders bey Regenwetter in der Oberfläche der Erde sich aufhalten; so gehet der Maulwurf ihnen daselbst nach, und macht sie durch sein Wühlen rege. Das Wühlen in der Erde können sie nicht leiden. Wenn man sie will zu sehen bekommen, darf man nur einen Stock in die Erde stecken, und solchen hin und her bewegen, so werden sie bald hervor kommen, wenn welche vorhanden sind.

Beschreibung der von dem Hn. Reichardt angegebenen besten Maulwurfsfalle. sub Tab. III. Fig. IV.

Das erste ist ein viereckichtes prismatisches Klötzgen A worinnen nach der Länge ein Loch E völlig durchgebohret worden, welches im Diameter 3 und $\frac{1}{4}$ Zoll weit ist.

In diesem durchbohrten Klötzgen, sind oben 2 Querlöcher eingeschnitten, durch welche die zwey dünne Breterchen G G hindurch gehen, welche unten nach den Cylindrischen Loche rund geschnitten sind, und den Maulwurf in den hohlen Klötzgen einschliessen und gefangen halten.

Diese zwey dünnen Breterchen G G sind an ein ander Klötzgen B an beyden Seiten angenagelt,

gelt, welches sich an zwey runden Stäben DD die in der obern Seite des Haupt-Klötzleins A senkrecht befestiget stehen, durch seine zwey Löcher auf- und niederschieben läst. Die zwey Stäbe DD werden oben durch ein Querhölzgen C in abgemessener Weite zusammen gehalten.

H. Ist die Zunge, welche in das Klötzgen A durch die Oefnung I hinein gestecket, und mit einen Stücklein Drat also feste gemacht wird, daß sie sich an demselben auf- und nieder bewegen kann. F Ist das Hölzgen mit seinem Faden, womit das obere Klötzgen B in die Höhe gezogen, und die Falle, vermittelst der Zunge gestellet wird, wie aus der Figur zu ersehen.

Die Seiten-Breter müssen also gemacht werden, daß sie, wenn sie gleich in der Erde von der Feuchtigkeit gequollen, dennoch leicht ein- und ausgehen. Daher kann man sich auch, statt derselben, eiserner Bleche bedienen, die nicht verquellen.

Den Faden muß man auf den Klötzlein B accurat in dem Mittelpunct der Schwere mit einer kleinen Klammer von Drat anmachen, damit das Klötzlein mit seinen Seitenbretergen bey dem Auf- und Niedergehen nicht auf eine Seite mehr hange, als auf die andere, denn sonst würde die Falle dann und wann stocken.

Und eben deswegen muß man auch durch das Querholz C. ein klein Loch bohren, und zwar genau über der in das Oberklötzgen eingeschlagenen kleinen Klammer, damit der Faden senkrecht hindurch gehe.

Diese

Diese Falle wird also gestellet, daß ihre zwey Löcher, zu beyden Seiten, accurat vor den Hauptgang des Maulwurfs gehen. Alsdann werden Stücken Rasen, oder Breter über die befindlichen Klunzen geleget, damit nicht des Tages Licht, vielweniger die Sonne hinein scheinen kann.

Noch viel besser ist es aber, wenn zwey Stücker Bret, 1½ Schuh lang, wie ein Dach zusammen genagelt, und darüber gestellt werden, wodurch auch noch der Nutzen erhalten wird, daß der Regen ablaufen, und die Falle nicht so leicht verquellen und verfaulen kann.

XIII.

Von einer guten Auswahl des Obstes, dessen nützlichen Gebrauche und Erhaltung.

Von Pflaumen, Pfirschen, Apricosen Quitten, Mispeln und Cornelkirschen.

§. 1.

Da uns das Allgemeine schon lange in andern Sachen nicht mehr gut genug; wir auch bey Anlegung unserer Obstgärten und Alleen nicht auf unsern eigenen Ver=

Verbrauch des Obstes allein zu sehen haben, sondern, daß wir auch davon an andere für unsern angewendeten Fleiß und Mühe verkaufen zu können, unsere Absicht richten; und dahero nicht gleich viel ist, ob ein guter oder schlechter Apfel- oder Birnbaum auf dem Flecke stehe: so haben wir dabey nothwendig dahin zu sehen, daß wir uns nach der Landesart richten, was daselbst, vor andern Sorten, am besten gerathe, und wovon der meiste Nutzen zu hoffen. Alsdenn müssen wir auch hierinne wieder das beste Auserlesenste wählen. Hierzu wollen wir nun noch eine besondere Anleitung mittheilen. Und obschon unsere Pomologie, oder Obstbeschreibung noch sehr mangelhaft ist, und eine große Ausbesserung bedarf: indem man manche Sorten bald mit diesem, bald mit jenem andern Namen benennet, und in den mehresten noch nichts nach gewissen Regeln festgesezet ist: so finden wir doch mehrentheils, daß die meisten Sorten an den vornehmsten Orten gleiche Benennung haben, ob sie gleich wieder in verschiedene Sorten einzutheilen wären.

§. 2.

In obigen Betracht sind zwar die Nußbäume von guten Ertrage; allein sie nehmen einen großen Plaz ein, und machen mit ihren dicken Laube einen weiten und schädlichen Schat-

Schatten, und erfrieren bey uns hier zu Lande zu leicht.

§. 3.

Die Pflaumen sind meistens der Gesundheit schädlich, und entweder gar nicht, oder doch deren nicht viel zu dulden. Die wenigen guten Arten davon, so sich zum Dörren und Einmachen schicken, sind die grosse reine Claude, die sainte Catherine, die Mirabellen, die Perdrigon blanc, die teutsche Damast-Pflaume und die Spitz-Pflaumen. Allein alle diese können nicht in Menge genossen und mit starken Profite verkauft werden; mithin kann man sie nur hie und da als Nebenwerke des Baumgartens ansehen.

§. 4.

Pfersiche und Apricosen seind ein bloses Naschobst, welches ohnehin an die Spaliere gehöret. Quitten, Mispeln, Cornelkirschen und schwarze Maulbeeren machen auch ein geringes Nebenwerk aus. Der wahre und beste Nutzen ereignet sich dahero nur allein bey Kirschen, Zwetschgen, bey Aepfeln und Birnen, am meisten aber bey denen dreyen leztern Obstsorten.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

XIV.

Von Kirschen.

Die Erziehung aller Sorten Kirschbäume, Cerasus, läuft auf eins hinaus. Der Mist ist selbigen gänzlich zuwider. Der Kirschbaum will ein mittelmäßiges Erdreich haben, so nicht zu trocken, doch auch nicht zu feucht ist. Wenn man gute Arten hat, z. E. wie die kleinen Ostheimer in Franken, die Augustkirschen in Erfurt, und andere gute Weichsel-Sorten: so zieht man solche am leichtesten von der Nebenbrut auf. Zu den guten Herzkirschen und andern süssen Sorten ziehet man durch Steckung der Kerne von süssen wilden Kirschen die Brut in Baum-Schulen, und oculiret oder pfropfet auf die davon erwachsenen wilden süssen Kirschstämmgen die guten Herzkirschen und andere gute und süsse Arten: weil auf sauren Stämmen solche süsse durchaus nicht gerathen. Man hat bey etliche dreyßigerley Sorten derselben z. E. die spanische weise, gelbe, rothe, braune und schwarze Herzkirsche; die prager rothe lange; die Kirsche mit der gefüllten Blüth, oder Rosen-Kirsche, die grosse rothe früh- oder Maykirsche, die Frühkirsche von der Natt, Prinzen-

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

zen-Kirsche; schwarze Prager, spate Morell, Frühfolger, Zuckerweichsel, schwarze Italiener, Lothkirschen, Jerusalems, Bigarranx, Sauriotte, grose, die spate, Henneberger Grafen-Kirsche, Glaskirsche, Traubenkirsche und dergleichen. *) Alle diese Sorten beschreibet uns der beliebte Cuno in seiner Garten-Ode schön, wenn er saget:

S 2 Holde

*) In den Gärten des berühmten Bischofs zu Münster, welcher so vielen Aufruhr erwecket hatte, hat der Chevalier Temple folgendes angemerkt: Als ich mit diesem Bischofe, sagt er, zu Cosovelt war, wurde ich gewahr, daß in dem ganzen weitläuftigen Garten, welchen er daselbst angeleget hatte, keine andern, als Kirschbäume, waren. Die Ursache so er mir davon angab, war, daß er keine andere Frucht gefunden hätte, die in diesem Lande recht reif würde, als die Kirschen, und daß er sich deswegen keine Mühe gegeben, andere Bäume daselbst pflanzen zu lassen, sondern nur besorgt gewesen wäre, alle die besten Gattungen von Kirschen zu erlangen, so er nur gekönnt hätte; welches ihm so wohl von statten gegangen wäre, daß er vor dem Monat May, bis zu Ende des Septembers, beständig Kirschen hätte. Dieses lehret uns, außer der Anmerkung von so vielen und mancherley Kirschsorten, auch, daß nichts besser beobacht werden sollte, als daß man dieser Uebereinstimmung der Früchte mit dem Erdreiche und Climate genau nachgienge.

Holde Kirschen! Lecker-Bissen!
Zuckersüß und säuerlich!
Vielfarb roth in Glanzfirnissen!
Aug und Gaum erquicken sich:
Jenes, wenn auf zarten Stielen
Es die kleinen Herzen sieht.
Dieser, wenn er Durst kann kühlen,
Und aus euch sein Labsal zieht.

Man pfleget aber die Kirschen, um solche entweder frisch zu geniessen, oder zu Kirschsuppen und Kuchen, oder auch heissen Schmalz zu backen, einige Arten aber, vornemlich die sauren werden theils in Zucker oder Eßig eingemacht, theils gedörret, theils auch zu Säften und Mus angewendet.

Die Spanischen oder sauren Kirschen werden also in Eßig eingemacht:

Man nimmt derselben, so viel man will, giesset einen guten starken Weineßig daran, daß er über die Kirschen gehe, und lässet sie einen Tag und Nacht darinnen liegen; dann seiget man den Eßig ab, und läßt die Kirschen in einem saubern Siebe abtrocknen; alsdenn misset man den Eßig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmt auf 1. Nös-

Nössel oder Seidel Eßig, ½ Pfund Zucker, läßt es zusammen, jedoch etwas länger, als den Kirschensaft sieden; gießt es also heiß über die Kirschen; und hebt es, wenn sie genugsam abgekühlet, an einen kühlen und trockenem Orte auf.

Man machet auch obgedachte Kirschen auf nachfolgende Weise in Saft und Zucker ein:

Zu 3 Pfund der schönsten und größten Kirschen (denen man auf diese und vorige Art, die Stiele kurz abschneiden muß,) nimmt man 2 Pfund Zucker, thut solchen in abgekochten Kirschsaft; je mehr aber desselben ist, je besser ist es; beydes aber giesset man zusammen in ein Kesselein, läßt es auf einer gelinden Glut sieden, und schäumet es immer fort mit einem hölzernen Löffel fleißig ab, bis es genug gesotten: das ist zu erkennen, wann man etliche Tropfen davon auf einen zinnernen Teller fallen lässet, und solche fein rund bleiben und gestehen. Alsdenn muß man die Kirschen fein subtiel und sachte hinein legen, und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu bersten; so bald man dieses merkt, nimmt man sie vom Feuer, lässet sie abkühlen und giesset alles zusammen in ein Glas, doch, daß der Saft über die Kirschen weggehe; verbindet solches wohl, und lässet es, ehe man es aufhebet 5. oder 6 Tage lang an der Sonnen stehen. Im Fall aber der Saft nach einiger

Zeit wollte anlauffen, so muß man das Unreine wegnehmen, den Saft abgiessen, und wieder frisch absieden, und wann er abgekühlet, wieder auf die Kirschen giessen.

Kirsch-Mus.

Dieser wird von sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet: Man bricht den Kirschen alle Stiele ab, oder besser, man pflücket sie gleich vom Baume ab, und läßt die Stiele hängen; thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, und lässet sie wohl durcheinander kochen; rühret sie aber indessen mit einem langen Kochlöffel, sonderlich auf dem Boden fleißig um, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie in einen grossen Durchschlag, und läßt den Saft davon laufen, welchen man absonderlich aufhebt; hernach drücket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Mus werden; thut solches wieder in den Kessel, wirft allerley gutes Gewürz, z. E. Zimmt, Nelcken, Zucker und dergleichen darein, und lässet es wieder aufkochen; rühret es beständig um, daß es nicht anbrenne, bis es ein dicker Mus wird. Etliche thun auch auf die Lezte an statt des Zuckers, Honig hinein, und rühren es mit unter.

Kirschensaft.

Der gute saure Kirschen- und Weichsel-Saft, zum Abgiessen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt 4. Maas zeitige von Stielen gepflockte Kirschen oder Weichseln, stößt sie in einem Mörsel, sammt den Kernen. Dann 4 Loth Zimmt 1 Quintlein Nelken, gröblich zerstossen und darunter vermischt, 2 Stunden verdeckt stehen lassen, dann in einem irdenen Geschirr auf einen raschen Feuergen einen Sud aufthun, und wieder 2. Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich drücket man es zusammen wohl durch ein Tuch, leget 2 Pfund Zucker drein, läßt es noch 3 starke Walle oder Sud aufthun und hernach abkühlen. Da man dann den Saft in Bouteillen, füllet: wovon der herrliche Kirschenwein alsdenn gleich über Tische kann gemachet werden.

Endlich müssen wir auch der süssen wilden Waldkirschen nicht vergessen, die uns den, sowohl in der Arzney, als ausserdem, so sehr beliebten und angenehmen Kirschengeist liefern. Und obwohl nicht anzurathen, in den Gärten, wo vorzüglich Aepfel und Birne gut thun, sich mit überflüßigen Kirschen und noch weniger mit diesen wilden Süß-Kirschen, zu überladen: so finden sich doch noch ausserdem so viele leere Berge, und öde Plätze, wo solche

allerdings mit Nutzen zu diesen Endzwecke anzubauen sind. Es ist auch nicht weniger rathsam, die hohen Ufer mit Holzkirschen zu bepflanzen: weil sie nicht nur den Fischen, in denen Bächen einen angenehmen Schatten geben, sondern auch die abfallende Blüthe eines der grössesten Leckerbißlein für die Forellen seyn soll, von welchem diese einen delicaten Geschmack annehmen.

Kirschgeist oder Kirschspiritus.

Man nimmt schwarze Kirschen, die ganz vollkommen zeitig sind; pflücket sie von Stielen, und stößt die Kirschen zusammen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetschet werden; schüttet es zusammen in einem wohlverglasurten Krug: vermachet denselben wohl, und läßt ihn in einem frischen Keller 2 Monate stehen; rühret aber solche alle Tage mit einem hölzernen Löffel um, und bindet es jedesmal wieder veste zu; endlich brennt man es, wie einen Brandwein, zweymal ab.

Oder:

Man stößt feine reife schwarze süsse Kirschen, sammt den Kernen, auf das Kleinste; thut sie in ein wohl glasurtes Gefäß, und läßt sie 9 Tage stehen; hernach zieht man sie aus einer Blase ordentlich ab, und giesset das abgebrannte Wasser wieder auf also gestossene

fri-

frische Kirschen, und zieht es wieder ab; zum drittenmaligen Abziehen aber werden keine Kirschen wieder darzu genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andernmale abgezogen worden: davon dann der Vorschuß, oder Vorlauf, als der Beste, das folgende aber, als der etwas Schwächere, jedes besonders, so wohl, als auch das Leztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in Gläser gethan und behörig verwahret wird.

XV.

Von Zwetschgen.

Die Zwetschgen, Prunus sativa vulgaris, werden ebenfalls, wenn man eine gute grosse Sorte hat, wie die guten Kirschen, von ihren Ausschossen vermehret. Die grosse Eyer- Cathrinen- Franz- Blumenthalische- Dattel- grüne und dergleichen Zwetschgen aber müssen gepfropfet oder oculirt werden. Sie thun fast in allem Grunde gut. Die ordinairen guten Zwetschgen aber sind vorzüglich, vor den Kirschen, noch von ungemeinen Vortheil, und werth solche in Menge

zu pflanzen. Diejenigen, so vor der völligen Reife abfallen, werden den Schweinen verfüttert. Die besten werden gedörret, oder man siedet einen Mus daraus: welcher gesund, angenehm und in jeder Haushaltung von grossem Nutzen ist. Die übrigen schläget man ein, und brennt einen Brandwein daraus; welcher gar sehr beliebt ist, und dem Fruchtbrandwein weit vorgezogen wird. Die Hefen fallen den Schweinen wieder davon in den Trog. Ich gedenke dahero nicht einmal, daß dieselben auch in Menge grün gekocht, und rohe verspeiset werden. Und obgleich, in Ansehung der Mühe und des Holzes, das zum Dörren muß verwendet werden, von den Vortheilen viel wegfällt: so bleibet doch allemal der Nutzen davon wahrhaftig noch groß und wichtig. Um so mehr aber muß man dahin bedacht seyn, daß man solchen durch gute und menagirliche Dörröfen erhalte. Wir werden dahero dergleichen beybringen, wie solche sowohl für einzelne Haushälte, als auch für ganze Gemeinden auf das nutzbareste und beste einzurichten. Die dürren Zwetschgen lassen sich verschiedene Jahre wohl aufheben, ohne daß sie von ihrer Güte viel verliehren. Die ganze Kunst bestehet aber darinnen, daß, wann sie aus den Dörrofen kommen, man sie auf Horden noch einige Wochen, in trockener Luft, liegen, und die Feuchtigkeit, welche

sie

sie aus dem Dörrofen mit bringen, völlig vollends abtrocknen läßt. Alsdann schlägt man sie in tannene Stüchte oder Fässer ganz dichte ein, und passet den Deckel auf den Stüchte genau drauf, welchen man dann an einen trockenen Ort hinstellen kann, bis er zum Gebrauche geöfnet werden soll. Hebt man aber die Zwetschgen etwan in Säcken auf: so finden sich dann die Millen, wenigstens in den zweyten Jahre, gewiß ein. Sonst waren wir Deutsche so albern, und liessen mit Kosten die geschälten Zwetschgen, welche man von der Stadt Brignoles, in der Landschaft Provence, Brinellen oder Brunellen nennt, aus Frankreich kommen; jezo aber wissen wir solche bey uns eben so gut auszukernen, zu schälen und zu trocknen, und unser Geld dafür zu behalten.

Zwetschgen-Mus.

Soll er recht gut werden, so reibt man die gesottenen Zwetschgen durch ein Sieb: damit die Schalen und das grobe Wesen zurücke bleibe, und nur der Saft durchgehe. Dann schälet man Quitten und schneidet sie in kleine Scheiblein; thut solche, auch wohl überdieß noch ein wenig Zimmet, Citronenschalen und Nelken darzu, eine Viertelstunde vorhero, ehe das Mus aus dem Kessel genommen wird; und kochet das Mus, unter be-

stän-

ständigem Umrühren, zur gehörigen Dicke ein. Die Töpfe, worinn man es aufbehalten will, gießt man, wenn sie mit dem Mus angefüllet sind, mit brauner Butter zu, und vewahret sie an einem trockenen Orte. Die gemeinen Leute kernen solche meistens nur aus, thun auch wohl etwas von Hollunderbeeren darunter, und lassen es zusammen zu einen Mus einkochen.

XVI.

Von Aepfeln und Birnen.

Der Nutzen von Aepfeln und Birnen ist nun noch viel grösser. Und obschon ein Aepfelbaum so viel Platz einnimmt, als etwan drey Zwetschgenbäume: so ist doch auch gewiß, daß ein recht tragbarer Aepfelbaum wohl fünfmal so viel einbringt. Zu dem ist das Fallobst davon ebenfals eine vortrefliche Mastung für die Schweine. Es kann auch dasselbe, nebst den Wurmstichigten und verschrumpften Obste, wie auch mit den Aepfelschalen, und demjenigen Abgange, so bey dem Schnitzmachen ausgeschnitten wird, eingeschlagen, ein gar guter Brandwein daraus gebrennet, und die Hefen denen

Schwei-

Schweinen verfüttert werden. Die Aepfelschnitze sind in der Haushaltung in großen Gebrauche. Was wegen des Dörrens und Aufhebens von Zwetschgen erinnert worden, das muß auch hierbey beobachtet werden. Der Cider- oder Aepfelwein ist noch ein Produckt, welches die Aepfel, vor den Zwetschgen haben. Nächst diesen ist auch ihr Vorzug desto größer, daß man sie, wenn die Zwetschgen in zwey- bis dreyen Wochen verthan und weggeschaffet worden, bis in das künftige Jahr aufheben und zu Nutzen anwenden kann.

Von denen Birnen kann beynahe gleicher Nutzen gezogen werden, ob sie gleich nicht so gut zum Mostmachen taugen, auch sich nicht so lange, als die Aepfel halten. Dahingegen aber sind sie auch desto süsser, und in geringen Haushaltungen, wo man weder Honig, noch weniger Zucker hat, dafür wohl anzuwenden. Aus den meisten Birnen wird ein vortreflicher Saft gesotten, mit welchem verschiedenen Speisen, ja so gar den Aepfelschnitzen, eine sehr angenehme Süßigkeit kann gegeben werden. Sie erfordern auch nicht so viel Platz, und man rechnet zween Birnbäume gegen einen Aepfelbaum.

XVII.

Von der Zubereitung des Aepfelweins in Franken, Cidre genannt.

Das reife Obst wird in einen hölzernen Troge, der aus einen ganzen Stücke Holz ausgehauen ist, insgemein mit einem schicklichen Stampfholze, zerquetschet. Andere verrichten diese Zermalmung mit einem alten Mühlsteine, welcher, fast wie sonst ein Schleifstein hängt, in einem Troge, der nach der Form eines halben Mondes ausgehauen seyn muß, aufsteht, aber doch vermittelst einer Stange hin und her beweget werden kann, dieser durch den Stein durchgesteckten Stange eines Ende ist, vermittelst eines Ringes an einem Pfosten oder Pfahle, jedoch beweglich, vest gemachet, damit der Stein eben so, wie ein Rad in einer Axe, laufen kann; jedoch daß das Obst auch nicht allzuklein werde, sondern nur solchergestalt, daß der Saft fein ausgepreßt werden kann. Das Obst, so gekeltert werden soll, muß, wenn es reif ist, und von den Bäumen abgenommen, alsobald gestossen werden, und nicht lange liegen, auch so bald dasselbe zerstossen, muß gleich

gleich der Saft ausgepresset werden. Der solchergestalt ausgepreßte Saft wird so fort in recht sauber und rein gewaschene Fässer, so, wie andere Weinfässer, ebenfals mit Schwefel-Einschlag aufgebrannt worden, eingefüllet, bis das Faß voll ist: da man dann solches nicht zugespündet, sondern offen, so lange liegen läßt, bis der Most, wie derjenige, so von Trauben gemachet wird, gänzlich vergohren, und sich gereiniget hat. Nunmehro sezt man den Spund nur auf das Spundloch 14. 21 bis 28 Tage lang, und füllet, unter der Hand, von Zeit zu Zeit mit eben solchen Moste von gleichartigem Obste das Faß immer wieder eben voll. Nachdem schlägt man, doch nicht zu feste, den Spund zu, und läßt den Wein bis auf den nächsten Frühling liegen, nur daß man mitlerweile von 14 zu 14 Tagen mit gleichartigen Moste das Faß fleißig anfülle. Im Frühjahre wird endlich der Wein in ein ander reines ausgewaschenes Faß, wie ein Traubenwein, mit Schwefel ausgebrannt, und durchgehends, wie der ordentliche Wein tractiret. Wollte man den Aepfelwein viele Jahre lang aufheben: so ist es am dienlichsten, daß man das erstere Abzapfen ein ganzes Jahr, und also bis in den folgenden Herbst verschiebe, so dann aber in dem nächst kommenden Frühling wiederhole, auch wenigstens alle Monate den Spund sauber putze, und

das

das Faß auffülle: so hält er sich, so lange als man will, ohne daß er abfalle; ja er wird vielmehr je länger je besser. Und auf gleiche Weise wird der so angenehme, als nutzbare, Birnmost gemachet. Der daraus verfertigte Wein hat mehr Feuer, als der Aepfelwein, und wird auch für eine größere Herzstärkung gehalten.

Oder:

Man verfähret auch mit dem Obstmoste folgendermassen, und bedienet sich dabey einer noch bessern Art von Mosttrögen, die ganz von Stein sind, und wo ein Kind den obern Stein beständig im Ringe herum treiben kann. Es nimmt solche auch nicht so viel Platz ein, als die vorige Art, und kann etliche Personen dabey ersparen. Man läßt sich einen großen runden Stein, 5 bis 6 Schuh breit, machen; allenfals kann man auch 2 zusammen machen, und sie nur wohl verkütten. In diesem Stein wird auf der obern Fläche 10 Zolle tief und auch so breit in einer circulrunden Fläche ausgehauen, und zwar aussen, nach dem Rande zu. In der Mitte wird ein Holz bevestiget, an welchem der Querstein angefaßet ist, der just in der ausgehauenen Höle im Circul herum läuft, und das Obst darinnen zermalmet. Gemeiniglich schüttet man in den Trog zum frischen Obste

ein

ein wenig Wasser; allein das thun nur diejenigen, die gerne viel Most haben möchten, ohne auf die Güte zu sehen. So nimmt man auch das Obst von den Bäumen, ehe es recht zeitig geworden, weil es in solchem Falle saftiger ist, und mehr Most giebt. Es ist wohl wahr, es giebt gewisse an sich trockene Obstsorten, die man nicht zu reif werden lassen darf; sonst taugen sie nicht mehr zum Mostmachen. Man muß aber diese gar nicht darzu nehmen, sondern die saftigsten aussuchen. Die teigen Birnen taugen auch nicht zum Mosten; der Most bekömmt einen besondern Geruch davon, und es giebt wenig aus.

Von dem Mosttroge bringt man das Mus in die Trotte oder Presse, deren es auch verschiedene giebt. Die gemeinsten haben eine Spindel, über andere wird nur ein Querholz gespannet, das vornen von Leuten, oder einen grossen angehängten Stein niedergedrucket wird. Der ausgepreßte Most wird hierauf in Fässer gefüllt, die vorher mit Einschlage oder einer Schwefelschnitte ausgebrannt worden. Wer seinen Most etwas stark haben will, der thut 1 Quart, oder 1 Schoppen Weinbrandwein darunter, und läßt ihn gähren. Das Faß wird nicht ganz voll gemacht, der Spund auch nicht vest vorgeschlagen. Wer seinen Most hell haben will, der zieht ihn nach einem Vierteljahre, oder erst im Frühlinge

linge von der Hefen in ein ander Faß, so wieder mit Schwefel ausgebrannt worden, und trinket ihn sodann: denn er hält sich also hernach selten über ein Jahr.

In den Weinländern gehet es freylich leichter an, solchen zu verbessern und haltbarer zu machen; und es wird auch daselbst schon das Obst an und für sich reifer und kräftiger. Die Hefen, der Weinstein, die Fässer, und Vermischung mit Wein dienen vortreflich den Obstmost gut und haltbar zu machen. Wenn man diesen in Fässer füllet, wo vorher lange Wein gelegen, auch Weinstein sich angesezet und mit tauglichen Schwefelschnitten recht eingebrannt worden: da hält sich der Most, wenn absonderlich rectificirter Brandwein darunter gekommen ist, etliche Jahre. Mit den Fässern kann man umwechseln, und in die leeren Obstmostfässer, wieder Weinmost thun: so hat man immer diesen Behuf vor sich. Ist der Obstmost ein halbes Jahr auf seinen Hefen gelegen, und man zieht ihn hernach ab, und thut ihn in ein anderes Faß, wo man den neuen Wein abgelassen und wo die Weinhefen zurücke geblieben, und läßt ihn wieder ein halb Jahr, oder länger, auf dieser liegen: so wird der Most noch besser, und hält sich länger, absonderlich, wenn man ihn fleißig auffüllet, daß das Faß bis an den Spund, voll bleibt. Kann man ihn auf keine Hefen legen:

gen: so wirft man rohen Weinstein in das Faß, wohin er abgezogen wird; welchen der Most gemeiniglich verzehret, wie in den ersten Weinfasse, wo er eingefüllet worden, und wo er auch ein ganzes Jahr ohne abgelassen zu werden, liegen kann.

Man verfähret auch auf diese Weise, den Most lange haltbar zu machen. Wenn der Most gegohren, so füllet man ihn mit 6. bis 8 Maaß guten auf die Hälfte vorhero eingesottenen Most auf, den man mit rectificirten Weingeiste, einen ½ oder ganzen Schoppen auf 160. Maaß Würtenberger Eymer, vermischet, und noch ein klein wenig laulicht ins Faß schüttet. Dieser Zusatz giebt dem Moste Stärke und verschönert ihn, daß er ganz hell wird, und der Weingeist sezet sich oben drüber, und erhält ihn. Um ihn nun noch besser und haltbarer auch dem Wein ähnlicher zu machen, so läßt man den Most, der von guten und reifen Obste, ohne Wasser, gekältert, und wo man 1 Schoppen Weingeist auf den Eymer gethan, ordentlich im Faß gähren, alsdenn wenn der Weinmonat im Herbste ist, zieht man ihn in ein andres Faß ab, und thut ¼ oder gar ⅓ ganz süssen Weinmost darunter, und läßt ihn mit diesem noch einmal gähren. Hierdurch bekömmt man einen völligen Wein, der im ersten und zweyten Jahr lieblicher zu trinken ist, als lau-

terer Wein, daß ihn auch die allerfeinsten Weinmäuler oft von ächten Weine nicht unterscheiden können, besonders wenn man den Most aus den grossen Zucker- oder Pfundbirnen gemacht hat. Läßt man bey harter Kälte im Winter diesen Wein gefrieren, und schüttet das Eis, oder Wasser davon weg, füllet ihn in Bouteillen: so bekömmt man einen solchen starken und angenehmen Wein, den man dem besten Rheinwein an die Seite setzen darf.

Da nun aber nicht überall, wie bey uns, der Vortheil mit dem Weinmoste zu haben; so müssen wir uns des berühmten Chimici, Hn. D. Potts, zu Berlin gegebene Anweisung zu bedienen suchen.

Jedermann weis, daß der Obstmost in Vergleichung mit dem Weinmost mehr Wasser und weniger Geist habe. Wenn man jenem nun sein allzuvieles Wasser auf eine leichte Art benehmen könnte und also den Geist mehr concentriren, daß er dem Weinmost an Schwere gleich wäre, so müßte er demselben an Stärke auch gleich seyn; und da das Obst gemeiniglich in nicht gar guten Weinjahren zeitiger wird, als die Trauben, solches auch das rauhe tartarische Wesen, Schärfe und Säure nicht so hat; so müßte ein solcher concentriter Most auch lieblicher und gesunder zu trinken seyn, als ein geringer Wein.

Den Most nun zu concentriren, und das überhäufte Wasser davon zu bringen, kann auf zwey einander entgegen gesezten Wegen geschehen: 1) durch die Wärme, 2) durch die Kälte, oder durch das Gefrieren, wo das Wasser zu Eis wird; und durchs Einsieden, wo das Wasser wegdunstet. Ersteres nun wäre wohl möglich, wenn man das Obst bis auf den Winter aufhielte, sodann erst moste, te, und den Most noch süß gefrieren liesse, welches bessere Wirkung thut, als wenn er schon gegohren. Da aber das wenigste Obst sich so lange aufhalten läßt und man bey einem reichen Herbste nicht Platz genug dazu fände, der Most auch in der Kälte nicht so leicht auszukaltern wäre: so gehet dieser Vorschlag nur im kleinen an. Hernach könnte man den schon gegohrnen Most im Winter noch gefrieren lassen, wie man es mit dem Weine macht, um eine rechte Quintessenz, oder starkes Getränke, daher zu erhalten; allein die Winter sind oft sehr ungleich, und eine so starke Kälte, als hierzu erfodert wird, ist ungewiß. Jedoch kann der Vorschlag allemal noch ins Werk gerichtet werden, nur ist gar zu viel Abgang dabey zu befürchten. Es bleibet also der andere Weg übrig, wo man den Most durch das Einsieden concentriret. Da man aber auch hierdurch, wenn aller Most sollte eingesotten werden, gar zu viel Arbeit und Ko-

sten hätte: so darf man nur die Hälfte nehmen, und diese wieder bis auf die Hälfte in Kesseln einsieden, und mit der erstern ungesottenen Hälfte gleich vermischen; so wird man einen Most haben, der an Schwere, und folglich auch an Stärke den Weine gleich kömmt.

Wenn einer also 8 Eymer Most machte, und wollte ihn gut, stark und haltbar, ja dem Wein ähnlich haben: so müßte er 4 Eymer auf 2 einsieden lassen, und diese 2 mit den ersten 4, die ungesotten geblieben, vermengen: so hätte er auf 8 Eymer 2 Abgang. Man darf nicht fürchten, als ob durchs Feuer der Geist zerstöret würde; dieser macht sich ohne Gährung nicht los, sondern wird durch die Hitze nur vester gebunden, daß auch die Gährung dadurch aufgehalten wird. Es ist wohl wahr, daß ohne Wärme keine Gährung statt findet; ein anders aber ist eine siedheiße Hitze, die von aussen dazu kommt.

Das einzige ist noch zu merken, daß der eingesottene Most noch etwas laulicht mit dem frischen vermischt wird. Wer nun 50 bis 60 Eymer Most machen kann, wie dieses verschiedene Pfarrer im Würtenbergischen von ihren Obstzehenden (hieraus kann man die Wichtigkeit dasiger Anpflanzung der Obstbäume erkennen) thun, und wollte einer die Helfte davon einsieden, der müßte eine Pfanne

ne haben, wie die Salz= oder Braupfannen sind, wo er mit wenigem Holze bald fertig würde. Auf diese Weise ersparte er ziemlichen Platz wegen mehrern Fässern, und könnte desto mehr aus seinem Obste lösen, auch ihn desto länger aufheben, und recht wohl verkaufen. Auch wird die Farbe etwas bräuner und dem Wein dadurch ähnlicher. Wenn man nach obigen Vorschlägen solchen Most in Weinfässer füllete, oder Tartarum zusezte, so dörfte er noch besser ausfallen.

XVIII.

Von dem Obstbrantewein.

Zu dem Obstbranteweinbrennen taugt auch schon das vorhero abgefallene Obst, ingleichen das faule, wurmstichigte und teige, ja so gar die Schalen. Das wilde Obst ist besonders auch gut dazu zu gebrauchen. Man stampfet das Obst hierzu in einem hölzernen Trog, oder läßt wie beym Moste, einen Stein darüber gehen, daß es zu Mus wird. Hernach thut man einen Klumpen Sauerteig, oder genugsame Bierhefen darunter. Ist es nicht dünne genug, so schüttet man etwas warmes

Wasser daran, daß es wie eine dicke Suppe wird, und läßt es in einem eichenen Gefässe, wohl verdeckt, an einem nicht allzukühlen Orte 3. bis 4. Wochen gähren. Alsdann füllet man eine Destillierblase etwas über die Helfte mit diesem Muse, welches ganz Weinsauer riechen wird, an, und destilliret, bey gelindem Feuer, das nichts anbrenne, dem Geist herüber. Man darf sichs nicht anfechten lassen, wenn die übergezogene Feuchtigkeit, nach nichts weniger, als Brantewein, riechet und schmecket, und nicht mehr, als ein schlechtes destillirtes Wasser vorstellet. Man darf nur den Rückstand aus der Blase nehmen, den man so trocken, als nur ohne Anbrennen möglich ist, abdestilliren, und vollends an gelinde Wärme dürre machen, und endlich in einem neuen Topfe ganz zu Pulver verbrennen muß; über welches der abgezogene Geist geschüttet und rectificiret wird. Will man sich die Mühe mit dem Verbrennen nicht geben; so geschiehet die Rectification über Potasche, oder auch nur über reiner eichener oder büchener unausgelaugter Asche.

Deucht er einem alsdenn nicht stark genug; so rectificire man ihn nochmals für sich, ohne weiteren Zusatz aus dem Kolben: so wird man einen feurigen starken Brantewein haben, als irgend einer seyn kann, der, je länger er im frischen Keller in vestverbundenen gläser-

fernen Flaschen aufgehoben wird, desto angenehmer und besser wird er. Was könne dadurch für eine Menge Korn ersparet werden, das dabey gewöhnlich verwüstet wird?

XIX.

Vom dem Mosteßig.

Endlich ist noch ein gedoppelter Gebrauch vom Obste übrig, daß man nämlich entweder Gesulz, oder dicken Saft, um den Zucker damit in der Haushaltung zu ersparen oder Eßig davon machet. Das erstere geschiehet wieder durch sehr starkes Einkochen, eines recht süssen von dem besten Obste, als Zuckerbirnen, süssen Aepfeln rc. gemachten Mostes, den man, bis zur Breydicke, einsieden läßt. Dieses Gesulz, wie man es zu nennen pflegt, ist den Kranken ein Labsal; und man kann es anstatt des Zuckers an vielen Speisen mit Nutzen brauchen.

Der Mosteßig wird meistentheils wie der Weineßig gemacht, welches eine bekannte Zubereitung ist. Jedoch auch einige Handgriffe davon zu zeigen: so läßt man den Most, der zu Eßig werden soll, warm werden, thut die

Mutter von guten Weineßige drein, und läßt ihn noch weiter an der Wärme stehen. Oder man nimmt ganz warme Semmeln, oder auch heißes Brod, taucht es in guten Eßig und thut es unter den Most. Will man ihn noch saurer haben, so trocknet man dieses Brod wieder, tauchts noch einmal in den Eßig, und thuts wieder hinein. So kann man mit gebähtem, etlichemal in Eßig gelegten und allzeit wieder getrocknetem Brode, oder auch mit Sauerteig, den Most Fässer-weise gar geschwind zu Eßig machen und hernach wohl verkauffen. Man kann auch mit gestossenen Weinstein und scharfen Eßig die Probe machen, solchen in Kügelein formiren, diese trocknen lassen, wieder stossen und säuren, und also etlichemal das Säuren und Trocknen wiederholen, so hat man ein gutes säurendes Ferment, wodurch der Most zu einen scharfen Eßige gemacht werden kann. Die Haut die oben auf der sauer gewordenen Flüßigkeit stehen bleibet, wird abgeschöpfet, oder sezt sich unter, und wird zur Mutter. Will man den Mosteßig recht haltbar und stark machen, so läßt man ihn auch wieder absieden.

Ja das gefaulte Obst ist, ausser schon gedachten Nutzen, auch noch zu einen brauchbaren Bier in die Haushaltung anzuwenden. Das frische ungefaulte Obst ist hiezu nicht so geschickt, sondern man nimmt von den Aepfeln

pfeln und Birnen alles, so verdorben, oder verderben will; schneidet es in Stücken, giesset es in einem Kessel, thut ein Drittheil guten Hopfen dazu und kochet es damit etwa anderthalbe Stunden, oder so lange, bis der gute Geschmack bezeuget, daß es gar sey. Will man es nicht so süß, aber lange dauerhaft haben, so kann man auch mehr Hopfen darzu nehmen. Darnach stellet man es mit Gahre ordentlich an, so, wie man mit dem Bier verfähret. Auf diese Art erhält man ein gutes Bier, von angenehmen Geschmacke.

Alle diese verschiedene höchstnutzbare Anwendungen, sollten wohl jedem Hausvater ermuntern, auf die Anpflanzung des zahmen Obstes mit allem Eifer und Fleisse zu gedenken. Und gesezt, wir hätten darzu nicht so viele brauchbare Plätze, wie denn nicht zu leugnen, daß solches nicht überall zu pflanzen rathsam und thunlich ist; so finden wir doch leyder bey uns so gar viele öde und leere Plätze, wo man wenigstens die ordentlichen und sogenannten wilden Holzäpfel und Birnen in Menge mit vielen Nutzen anpflanzen könnte; aus welchen beyden Sorten ebenfalls ein vortreflicher Most zu machen, der, so wohl wegen seines starken süßsäuerlichen Geschmackes, als auch wegen seiner gesunden Eigenschaften, alle andere Gattungen Obstmosts übertrift. Nur was weniges von den Tugenden dieses

Holz-

Holzäpfelsaftes zu gedenken: so ist bekannt, daß man solchen unter den süssen und guten Aepfelmost mischet, und diesem dadurch einen bessern und schärfern Geschmak und eine mehrere Güte beybringen kann. In England, wo man den guten Aepfel- und Birnmost in grosser Menge machet, ziehen viele den wilden, dem zahmen, vor. Ein gewisser alter und berühmter Docter spricht, wenn die Leute recht wüßten, wozu die Holzäpfel gut sind; würden sie dieselben höher schätzen, als gemeiniglich aus ihrer Unwissenheit geschiehet. Alter Holzäpfelsaft dienet sehr gut, Wunden damit zu waschen, ehe man ein Pflaster darauf bringet: indem er die Feuchtigkeiten, zurücke hält, daß sie nicht schwären können. Nichtweniger nützlich ist er, die Augen damit zu bestreichen. Er heilet und stärket wunde und schwache Augen, vertreibet den Scharbock, und thut viele andere herrliche Dienste mehr. Er dienet wider Entzündungen und Verbrennen, wenn man den Saft so gleich mit etwas Biergeschte vermischt, brauchet. Der Saft dienet innerlich wider das Sodbrennen, wider einen verderbten Magen, wider Erbrechungen und wider Ohnmachten. Man kann sich auch dessen zu treflichen Senftunken in der Haushaltung und bey andern dergleichen Gerichten bedienen. Er stärket den Magen, astringiret, und dienet, in vielen Fällen, zu

einem

einem recht guten Gurgelwasser, womit man Gurgel und Zähne gesund und rein halten kann. Die Rinde sowohl von zahmen, als wilden, Aepfeln färbet wollenes und leinenes Garn oder Zeug schön gelb. Nicht zu gedenken, was für treflichen Nutzen das Holz selbsten zu vielerley schönen Arbeiten giebt.

XX.

Von dem Obstdörren.

Ausser diesen verschiedenen nützlichen Anwendungen, ist nun einer der vornehmsten Nutzungen des Obstes, das Dörren. Um aber auch dieses mit geringen Kosten und Beschwernissen, dennoch am besten zu bewirken, müssen wir die von dem Hn. D. Schreber angegebene wohl eingerichtete Obst-Darre hierzu bekannt, und durch beygefügten Risse gemeinnütziger machen. Die Vortheile davon ergeben sich so wohl bey dem Obste, als auch sonsten in der Haushaltung. Die Kosten darzu, sind gering, und sie können auch mit wenigen lange erhalten werden. Sie verzehren nicht viel Holz, und das Obst kann weder verbrannt noch entwendet werden.

Die

Die ganze Darre hält 7½ Schuh in der Höhe (Fig. I. ak.) 10 Schuh in der Länge, (ki) und 5 Schuh in der Breite (Fig. IV. bi.) und sie bestehet aus folgenden Haupttheilen: A. der äussern Mauer (Fig. I. und IV) B. dem Ofen, (Fig. II. III. und IV. r.) C. dem Gestelle, worauf das Obst lieget, (Fig. I. c. e. und d. f.)

A.

Die äussere Mauer wird von gebrannten oder Backsteinen gemacht, und bekömmt eine Höhe von 7 Fuß 6 Zoll, oder 7½ Schuh Rheinländisch. Die Dicke (von k bis e) welche der Breite (von f bis i) gleich ist, wird 2 Fuß. Das hintere Theil (Fig. IV. c. g.) machet man 6. Fuß 4 Zoll lang und 6 Zoll dicke. Die Brand- oder vördere Mauer (Fig. I. g. h, und Fig. IV. l. m.) bekömmt zu ihrer Höhe 6 Fuß, und zu ihrer Dicke 1 Fuß 1 Zoll.

B.

Der in der Mitte befindliche Ofen muß hinten (bey o p. Fig. IV.) frey seyn. Die dritte Figur stellet ihn im Durchschnitte vor; woraus zugleich zu ersehen ist, wie der Rauch in demselben seinen Kreislauf nimmt, bis er zum Rauchloche (Fig. II. III. e) herausgehet.

Die Höhe ist 5. Schuh 3 Zoll, und die Breite 1 Schuh 5 Zoll. Das Rauchloch hält im Diameter 9 Zoll, und die Seite des Ofen-

Ofenlochs $1\frac{1}{4}$ Schuh. Ueber dem Ofen ist ein gewölbter Bogen, (Fig. I. h. m.) in der Höhe etwan 1. Schuh; die Sehne oder Schnur desselben (c d) hält 5 Schuh 10 Zoll. Dieser Bogen bleibet offen, damit man von oben zu den Ofen kommen kann. Da aber der Ofen überall frey stehen muß, so muß zwischen ihm und dem Gewölbe noch eine Schicht Steine (Fig. I. c d, und Fig. II. c h,) gemauert werden: um die Wärme beysammen zu behalten; gleich wie auch, um eben dieser Ursache willen, die hintere Mauer mit einer Reihe Steinen (Fig. II. c m) gefüttert werden muß. Die Ofenplatte (Fig. II. und III. g) muß, der Dauerwegen, eisern seyn.

C.

Die Breter zum Obsttrocknen (Fig. I. c d. e f.) ruhen auf beyden Seiten auf Leisten, (Fig. IV. c e, d n, h g, g f,) welche so lang sind, als die Breter, nemlich 3 Schuh 8 Zoll und $2\frac{1}{2}$ breit. Die Breter selbst halten in der Breite 1 Schuh 5 Zoll. Sie werden oben, wo das Obst lieget, mit einer 1 Zoll breiten Leisten eingefaßt.*) Der ganze Raum (Fig. I. c e

*) Nach der Erfahrung, sind die Horden aus Bretern nicht die bequemsten, sondern man bedienet sich besser solcher, welche in hölzernen Rahmen und mit Korbmacherarbeit geflochten sind. Auch flechtet man solche mit ganz

ce und d f.) wird, jeglicher mit einer besondern Thür verschlossen, und so kann auch das Ofenloch verschlossen werden. Wenn diese Darre nach Proportion nur etwas verjünget wird; so kann sie in einer Küche, oder sonst an einem bequemen Orte im Hause angebracht werden, und alsdenn ist auch das Dach unnöthig.

XXI.

Das Obst lange frisch und wohl aufzubewahren.

Ob nun gleich das Obst auf so vielerley Arten und mit besondern Nutzen, so wohl flüßig, als Trocken, lange zu gebrauchen; so hat doch der gütige Schöpfer diese tref-

tref-

ganz dünnen Schienlein, die von Haselgerten gerissen sind. Ingleichen machet man einen Rahmen von Latten, so auf die hohe Kante gestellet sind. Die zwey Seitenstücken sind unter der Mitte mit einer Nuht versehen, welche bis auf das halbe Holz tief ist. Dann werden entweder tannene schwache Schindeln, oder starke tännene Schleisen drein gezogen, daß sie den Boden der Hord ausmachen. Sind die Rahmen lang, so machet man auch ein Mit-

Mit-

trefliche und herrliche Wohlthat für so viele Sinnen zugleich so reizend gemachet, daß der Genuß desselben von uns billig, so lange als nur möglich, zu wünschen ist. Zu dem Ende hat man sich schon lange bemühet, solches auf verschiedene Weise recht lange frisch und wohl zu bewahren. Die meisten Versuche sind aber auch meistens nur auf Tändeleyen, oder doch nur in Kleinen gut ausgefallen. Man würde sich auch jederzeit vergeblich mit den Sommerfrüchten bemühen; da hingegen das an sich dauerhafte Winterobst allerdings durch fleißige Aufsicht und Abwartung, beynahe bis wieder zu den neuen Sommerfrüchten, zu conserviren ist.

Einige rathen, man soll das Obst auf den Bäumen völlig reif werden lassen, und solches bey einen hellen und recht trockenen Tage im Herbste behutsam abpflücken. Hierzu muß man nun vorhero kleine Tönngen in Bereitschaft haben, die fein reinlich ausgewaschen, einige Zeit zuvor in freyer Luft gelegen und völlig ausgetrocknet sind. Halbe Wein-Eymergen sind hierzu die besten; darinn läßt man oben ein viereckigtes Loch machen, daß

 man

Mittelstük in den Rahm damit sie sich nicht auseinander geben, und die Schindeln durchfallen können. Reiche Hauswirthe, oder Gemeinden, können solche, zu beständiger Dauer, von Drathe flechten lassen.

man mit der Hand füglich hinein reichen und einlegen kann. Dann leget man das abgebrochene Obst, das gar nichts schadhaftes an sich hat, oder beym Abbrechen bekommen, behutsam nach einander ein, bis es voll ist, und spündet es recht fest zu, daß keine Luft hineindringen kann. Man läßt die Tonne an einem trocknen Orte, wo die Luft durchziehen kann, so lange liegen, bis eine starke Kälte kömmt, da man sie denn in einen trockenen Keller oder Gewölbe bringen muß, wo sie vor den Froste gesichert ist. Etwan um Weynachten werden die Tonnen geöfnet, das Obst mit einem trockenen Tuche abgewischet und auf das neue wieder behutsam eingepacket, und das schadhaft gewordene zurücke behalten. Hierbey ist überhaupt gut, wenn man kleine Gefäße hat, die man allezeit wieder voll anfüllen kann: weil sie sich nicht gerne lange alsdenn halten, wenn man eine Tonne erst angebrochen hat. Gegen Ostern kann man sie wieder durchsuchen und abwischen. Da nun auch bekannt, daß fast jede Sorte ihren aparten Monat zu ihrer völligen Reife hat; so ist es gut, wenn man zu jeder Sorte ein besonderes Gefäß hat.

Der Hr. Pr. Kruger giebt in dem Hamb. Magazin des 2 B. nicht nur in Absicht, zu Erhaltung der Früchte, um unsere Eitelkeit zu befriedigen, und die Zunge zu kützeln, son-

dern

dern auch, weilen sie zu Erquickung, ja selbst zu Beförderung der Gesundheit eines Kranken, dienen, und ofte den Schaden, welcher bey Kindern aus einem unordentlichen Appetite der schwangern Mütter entspringen, verhüten, deren Conservation also an:

Man nimmt ein recht trockenes Faß, dessen Fugen so fest an einander schliessen, daß von aussen kein Wasser hineindringen kann. Wann man nun z. E. Pflaumen oder Kirschen aufbehalten will; so nimmt man des Morgens, ehe der Thau fällt, frisches Laub von dem Baume, und bedeckt damit den Boden des Fasses. Hierauf bricht man die schönsten, aber nicht übermäßig reifen Pflaumen an dem Stiele ab, damit der Puder, oder Staub, welcher darauf lieget, nicht abgewischet werde; und legt sie Stück vor Stück sachte auf das Laub, neben einander. Ueber diese Pflaumen legt man wieder Laub, und auf diese wieder Pflaumen, und fährt so fort, dergleichen Schichten zu machen, bis das Faß voll ist; doch muß die oberste Schichte wieder Laub seyn. Hierauf verschließt man das Faß. Wollte man es mit Peche überziehen; so wäre es noch sicherer; nur müßte es durch das Pech nicht gar zu sehr erwärmet werden. Allein die Erfahrung lehret, daß diese Behutsamkeit nicht einmal nöthig sey. Wenn nun das Faß angefüllet ist: so nimmt man

eine eiserne Kette, befestiget sie an dem Fasse, und lässet an derselben das Faß in einen tiefen Brunnen hinunter, dergestalt, daß es über und über mit Wasser bedeckt ist, daher man Steine daran hängen kann, wenn es nicht untersinken wollte: so wird man, nach Verlauf eines Jahres, die Pflaumen noch frisch mit ihrem Staube bedeckt, und von gutem Geschmacke befinden, als wenn sie erst denselbigen Tag vom Baume abgebrochen wären. Mit andern Früchten kann man eben so verfahren, und dadurch zu Weynachten und Ostern jederman mit Kirschen und Pflaumen in genugsamer Menge den Appetit stillen. Da aber alle diese und dergleichen Aufbewahrungen nicht hinlänglich, noch vielen schicklich seyn wollen, wo man in grosser Menge, und in geseegneten Jahren das Obst in Ueberfluß bauet: so ist wohl unstrittig die beste und sicherste Weise das Obst in guten lüftigen Kellern und wohlgelegenen Stuben und Obstkammern aufzuheben.

Der gelehrte Oeconom, Hr. Möller schlägt vorzüglich ein reinlich und des Zugangs einer frischen Luft fähiges geräumliches Zimmer, worinnen man nur allen Frost abhalten könne, hierzu vor. Hat man, sagt er, maßives Gebäude, dessen Mauern wenigstens 2 Fuß dicke sind, so wird man wegen eines jählingen Frostes gesichert genug seyn; denn wenn er auch

gleich

gleich ziemlich stark anfällt, so dringet er doch in 2 bis 3 Tagen nicht durch; wenn man nur die Vorsicht gebrauchet, und Fenster und Thüren mit doppelten Läden versiehet, auch vornemlich ein solches erwählet, dessen Fenster der Sonne zugekehret sind, und nach keiner kalten Gegend heraus gehen. Am dritten Tag kommt er doch durch, nicht nur wenn er noch länger anhält, sondern auch wenn er draussen wieder anfängt nachzulassen; denn die Wände sind alsdenn so durchgekältet, daß sie in der innern Luft noch eine Frostkälte erregen, wenn es schon draußen wieder an zu thauen fängt, daher man durch das äusserliche Nachlassen der Kälte ja nicht sicher werden darf, sondern fleißig nachsehen muß, ob Frost anfange einzudringen, welches man auch zu merken hat, wenn schon lange vor dem würklichen Frost die Luft immer der Frostkälte nahe gewesen, und die Wände nach und nach durchgekältet hat, daß er hernach, wenn es zu frieren anfängt, desto leichter eindringen kann.

Um nun davor sicher zu seyn, muß man eine Schale mit Wasser nahe bey dem Fenster, wo der Frost am ersten eindringet, ja auch wohl noch eine an die Wand, auf welche die Kälte von aussen am meisten anfallen kann, setzen, und fleißig nachsehen, ob sich auf der Oberfläche des Wassers einige Eißstrah-

len zeigen, indem das Wasser noch allezeit einige Stunden vorher anfängt zu frieren als das Obst So bald man also dieses gewahr wird, muß man die innere Luft, durch Einheitzung des Ofens, zu erwärmen suchen, jedoch nicht stärker, als daß nur der Frost abgehalten werde, welches in einem solchen Zimmer füglich zuwege gebracht wird, wenn nur in 24 Stunden einmal angeheizet, auch nicht nachgeleget wird, als etwan zum Anfange, um die Kälte, so die Wände angenommen, erst wieder zu brechen. Die allertreueste Warnung, vor eindringenden Frost, erhält man durch ein Thermometer, das man in einer solchen Fruchtkammer hängen hat. Dabey widerrathet er aber auch die Erwärmung mit Kohlen, wegen ihres Schwefeldampfes, der Menschen und Gewächsen schädlich, mit allen Rechte.

Wir haben diese seine Vorschrift so umständlich zugleich den Liebhabern der Gewächse zu Gefallen mit beybehalten, nach unserer Landesart aber, wo wir wenig von maßiven Gebäuden wissen, sollen wir hierzu ein Zimmer erwählen, daß zwischen andern lieget, die im Winter bewohnt sind und geheitzet werden: denn durch die Wände, die an bewohnten Zimmer stossen, kann noch weniger Frost eindringen als durch die dicksten Mauren. Würde aber auch dieser Vortheil dem hierzu

entbehrlichen Zimmer fehlen: so wird man wider den eindringenden Frost nur um so vielmehr auf seiner Hut seyn müssen, und wann die Kälte heftig anhalte, solches morgens und abends, bloß aber nur eine laulichte Luft darinnen zu unterhalten, erwärmen. Und da die Absicht des Einheitzens nur dahin gehet, daß es nicht in das Zimmer friere, so wird es in vielen Tagen des Winters gar nicht nöthig, ja vielmehr eine beständige Wärme den Früchten höchstschädlich seyn. Es ist dahero eben so nothwendig, daß nebst der beständigen reinlich Haltung, einem solchen Zimmer, so oft es nur die Witterung zulassen will, frische und reine Luft gegeben werde. Und aus eben der Ursache sind die Keller, theils wegen der duftenden Wärme, theils wegen des multrigen Geruchs und der fehlenden Abwechselung von genugsamer frischen Luft, meistens hierzu zu verwerffen.

Ist das Zimmer nach diesen Eigenschaften wohl gewählet; so sollen in einer solchen Obstkammer an den Wänden ringsherum, Rüstung von Lattenwerk gemacht werden, welche verschiedene Abtheilungen oder Stockwerke übereinander haben, die man sämtlich mit Brettern beleget. Dieses ersparet den Platz in einem kleinen Zimmer. Solche Stellungen können bis 2 Fußbreit, und 1 Fuß hoch übereinander geordnet werden, so wird man

 füg-

füglich, wenn man davor stehet, mit dem Arm bis an die Wand reichen, und die am nächsten an der Wand stehende, so oft man will, bequem genug erlangen können. Um zu denen in der Höhe stehenden zukommen, muß man eine bewegliche Stuffentreppe haben, die man leicht, wo man will, hintragen kann. Zu den Lattenwerk und Brettern muß man keine frische fichtene wegen ihres Geruchs, den sie dem Obste mittheilen, nehmen sondern lieber eichene, es sey dann, daß solche sehr alt und ohne Geruch wären.

Damit die Früchte auf diesen Stellungen besser in die Augen fallen, und man bey einer jeden Art gleich alles gewahr werde, wird es nicht unangenehm lassen, wenn die Bretter von der Wand ab einen Hang vorwärts haben, so, daß sie etwas schief, nemlich forne etwan 3 Zoll niedriger als hinten an der Wand liegen. Forne muß eine Leiste vorgemacht werden, welche die Früchte vor das herunterrollen schützet. Sollen die Früchte weder zu hart noch zu nahe aneinander liegen, kann man die Breter mit feinem trockenen Sande einen Daumen hoch beschütten, oder mit einem recht trockenen Moose von Bäumen belegen. Auf dieser Rüstung werden die Früchte eine an die andere ordentlich neben einander aufgestellet, jedoch so, daß keine die andere berühret, denn so etwa eine darunter wäre, welche an-

fing

fing zu faulen, würde sie die andern, so sie berühret, ebenfalls mit anstecken. Birnen müssen auf das Auge gestellet werden, so, daß der Stiel in die Höhe gekehret sey, so nehmen sie nicht nur den wenigsten Platz ein, sondern können auch bey dem Stiel am sichersten angegriffen werden. Aepfel aber können auf das Auge oder Stiel gesezet werden, weil sie gröstentheils an beyden Enden platt, und mit gar kurzen Stielen versehen sind.

Das Reifen dieser Früchte gehet mit einigen schon im October, noch häufiger aber in November an, daher muß man um solche Zeit immer um den andern Tag die Obstkammer besuchen, und fleißig durchsehen, ob sich einige faule darunter befinden, welche denn so gleich aus dem Haufen ausgesondert, und weggeschaffet werden müssen, weiter, ob einige Kennzeichen der Reife von sich geben, um sie alsdenn zu rechter Zeit zu ihren gehörigen Gebrauch zu bestimmen. Noch um ein grosses wird diese Bemühung erleichtert, wenn man die Ordnung dadurch noch erhöhet, daß man einer jeden Art von Birnen oder Aepfeln ihr eigen Fach anweiset, wo man alle von dieser Art beysammen hat, wie eine Art nach der andere reif wird, das ist, nach denen Monathen worin ihre Reife erfolget. Dieses wird erleichtert, wenn man die Monathe und zugleich die dahin gehörig reif werdende Sorten

forne mit einem angeklebten Zettel ihres Nahmens an der Leiste versiehet, und mit den ersten Monath von oben herunter anfänget.

In der Mitte einer solchen Fruchtkammer kann man eine lange Tafel, und auf einem Theil derselben eine Stufenweise erhöhete Stellung anbringen, deren Stufen nur schmal seyn dürfen. Es muß auch jede Stufe forne mit einer Leiste versehen seyn. Der Gebrauch davon ist, daß man dadurch die Früchte, welche man bey der immer um den andern Tag anzustellenden Durchsehung vor reif erkennet hat, ordentlich neben einander hinstellen kann. Denn wenn man einmal eine Frucht vor reif erkannt, so muß sie sogleich ausgesondert werden, damit man nicht nöthig habe, es wieder durchzusehen, oder gar außer Acht bleibe. Das andere Theil der Tafel muß frey bleiben, um einen Platz zu haben die Schüsseln und Körbe darauf zu setzen, welche mit Obst ausgeputzet werden sollen, damit auch dieses auf das kürzeste und ordentlichste verrichtet werden könne.

Wenn nun eine Fruchtkammer auf diese Art eingerichtet ist, so wird man alles davon haben können, was man sich von daher nur wünschen kann. Der Herr Qvintinie gerâth hiebey auf den Einfall, eine solche Fruchtkammer mit einem Naturalien-Cabinet zu vergleichen, und ihr in gewissen Stücken, gar den Vorzug zu geben. Beyde sagt er, sind

Samm-

Sammlung von Werken der Natur, die man bewundern muß. Dieses begreift Seltenheiten in sich, die man nicht überall findet, jene hingegen solche, die man nicht allezeit antrift.

Wir behalten Hn. Möllers Anweisung hiervon so umständlich und wörtlich bey, weilen uns hiervon noch nichts bessers zu Gesichte gekommen, und dessen Anweisung hiesiger Orten wenig bekannt. Laßt uns hören, was er ferner schönes saget.

Eine Birne, ein Apfel ist niemals vollkommen schön, bis sie ihre völlige Reife erlanget haben. Will man sie also in einem solchen Zustande geniessen, worin sie dem Geschmack am allerannehmlichsten sind, so muß man diese Zeit abwarten, und sie nicht eher sich zu Nutzen machen, bis man wegen dieser Reife die gewisseste Versicherung hat, sonst möchte man wohl bey manchen die Vorzüge nicht antreffen, die in denen Beschreibungen angepriesen werden.

Von ihrem ersten Anfang an, da eine Frucht ansetzet, siehet man sie beständig an Grösse und Gestalt zunehmen. Sie war erst ein klein schwach fast unförmliches Knöllichen, aber sie fängt an zusehends zu wachsen, immer ansehnlicher und wohlgebildeter zu werden, und also aus einem schlechtern in einen bessern Zustand überzugehen. Wenn dieses

eine Weile gewähret, so höret sie auf an Grösse zuzunehmen, dagegen fängt sie an heller, glatter und glänzender zu werden, und da sie bisher fast steinhart gewesen, so wird sie nun nach und nach weich, saftig und mürbe. Wenn sie in diesem Zustande theils länger theils kürzere Zeit gestanden, so zeiget sich an ihr eine Veränderung, die mit denen vorigen nicht zusammen stimmet. Da sie bisher immer schöner ward, so höret dieses nicht nur auf, sondern sie fängt auch an nach und nach immer weniger schön zu seyn, bis sie endlich in das häßliche fällt. Sie überweicht, und das Fleisch wird mehlich, kleistrich, und saftloß, die Farbe unscheinbar, fleckig oder dunckel, worauf denn bald die Fäulniß und gänzliche Auflösung folget. Es war also der höchste Grad ihrer Vollkommenheit derjenige, bey welchem sie aufhörete schöner zu werden, und dieser ist es, was man die völlige Reife nennet. Und hierinnen ist der Geschmack der verordnete beste Richter. Damit man aber die völlige Reife einer Frucht ohne Irrthum erkennen kann, müssen wir auch seine angegebene Kennzeigen anhören.

XXII.

XXII.

Von der Reife der Kernfrüchte.

Da die Früchte sich nach gewissen Monathen richten, deswegen wir auch noch ein besonders Verzeichniß der besten Sorten von Monathe zu Monathen beybringen werden, mit welchem auch die verschiedene Jahreszeiten verbunden sind, so kann man sie überhaupt in Sommer- Herbst- und Winterobst eintheilen.

Das Sommerobst hat die Eigenschaft, daß es sogleich auf dem Baum seine völlige Reife erlanget, hernach von selbst abfällt, und endlich daß es nicht dauert, sondern so fort anfängt überreif und schlechter zu werden, worauf von selbst folget, daß man bey ihm insonderheit auf den eigentlichen Zeitpunkt, da es am besten ist, Achtung geben muß, auch es so gleich von Baum essen kann und nicht weglegen, sondern den Ueberfluß frisch weg, durch Kochen und Backen, zum Nutzen bringen muß. Ihre Zeit ist vom Julio an bis in den September.

So wie Sommer und Winter einander ganz entgegen gesezt sind, eben so ist auch das

Winterobst in seinen Eigenschaften von dem Sommerobste gänzlich unterschieden. Es wird nemlich niemals auf dem Baum reif, es fällt daher auch von selbst nicht ab, sondern wenn es fällt, wie es öfters geschiehet, so wird es durch den Ungestüm des Windes mit Gewalt herab geworffen. Endlich, da jenes lang, und wenn es durch das Liegen reif geworden, dauret es bey voller Reife etliche Wochen, ohne an Schönheit merklich abzunehmen, jedoch eine Art vor der andern länger oder kürzer. Daher ist es, wie es vom Baum kommt nicht zu geniessen, denn es ist steinhart, graßgrün, und ganz roh von Geschmack, gleichwohl muß es so beschaffen endlich gebrochen werden. Seine Zeit gehet an vom November, als dem ersten Wintermonathe, und währet von da bis in den Frühling hinein, so, daß monathlich immer eine Gattung nach der andern reif wird.

Die dritte Gattung, nemlich das Herbstobst, hält gleichsam zwischen diesen beyden die Mittelstrasse, indem es an den Eigenschaften des einen und des andern Antheil nimmt, nachdem dessen Arten sich dem Sommer oder Winter in der Zeit der Reife nähern. Es wird auf dem Baum nicht reif, aber es kommt schon dem Reifen nahe. Da es also seine völlige Reife auf dem Baum noch nicht erhält, so muß es weggeleget werden, es darf aber

so

so lange nicht liegen, 8 Tage, 14 Tage, 3 Wochen zeigen es nach und nach in der Veränderung, mit welcher seine höchste Schönheit verknüpft ist. Es dauret in diesem Zustande einige Tage, manches länger, manches kürzer, aber es ist noch eher vorbey, als es mit dieser Dauer Ueberdruß erwecken kann. Die Zeit des Herbstobstes gehet vom September an, und währet bis in den November. Im Anfange dieser Zeit vermischt es sich mehr mit dem Sommerobst, und am Ende mehr mit dem Winterobste.

Wenn das Kernobst zeitig ist.

Wir haben im vorhergehenden gehöret, daß einiges von diesen Obste auf dem Baum nicht reif wird, sondern weggeleget, folglich noch unreif gebrochen werden muß, dieses betrift das Herbst- und Winterobst. Die Nothwendigkeit, es unreif abzunehmen, macht die im Herbst sich schon anmeldende Winterwitterung. Es stellen sich Reiffe und Nachtfröste ein, davon die ersten zwar diesem Obste nicht so gleich nachtheilig werden, aber wenn sie anhaltend und angreiffend kommen, ihm endlich den Garaus machen würden. Man muß es diesen Unfällen nicht Preiß geben, sondern noch vorher in Sicherheit bringen, aber man muß es doch auch nicht eher,

als

als es die Noth erfordert, abbrechen, noch der Mutter schon vorher entreissen, als sie aufhöret ihm Saft und Nahrung mitzutheilen, davon es vollkommener und hiernächst auch dauerhafter werden kann. Denn, wenn es zur Unzeit abgenommen wird, so schrumpfet es im Liegen sehr ein, wird runzlich und unansehnlich. So lange eine Frucht noch im Stande ist Nahrung durch den Stengel anzunehmen, und so lange der Saft aus dem Baum noch einigen Weg offen findet, in den Stengel einzudringen: so lange hält beydes feste zusammen, und es muß eher der Stengel mitten durbrechen, als daß die Frucht sich selten von dem Baum trennen lassen. Sobald aber dieser Zufluß gehindert wird, und die Wege, wodurch er Gemeinschaft mit der Frucht hat, sich verengern oder zusammenziehen, verstopfen oder verfallen, sobald fängt die Frucht an loser zu werden, und mit den Fasern des Baums nicht mehr fest zusammen zu hängen. Es kann die Ursache davon sowohl in der Frucht, als im Baum, ja manchmal auch wohl in beyden zugleich zu finden seyn. Hieraus folget die Regel, wenn das Obst, das auf dem Baum nicht reif wird, sondern weggeleget werden muß, am besten, das ist zu rechter Zeit, und weder zu früh noch zu spät gebrochen werden muß.

Fan=

Fanget nemlich mit dem Herbstobst um Michaeli, und mit dem Winterobste um Galli an, Untersuchungen anzustellen, fasset zum Exempel einige der größten Stücken von Birnen beym Stengel mit zwey Fingern, und beweget ihn gelinde auf und nieder, wenn das Ende des Stengels, da wo es am Baumzweige sitzet, abbricht, so besehet den Bruch, ist er glatt und gleich, so urtheilet, daß es Zeit sey, diese Art zu brechen, weil nunmehro die Veränderung in den Säften vorgegangen, daß sie aus dem Baum in die Frucht nicht mehr einfliessen; werdet ihr aber noch Ungleichheiten und hervorragende Spitzen oder an dem Ort des Baums, wo er gesessen, gewahr, so wartet noch einige Tage, bis ihr an andern weiter versuchten Stücken dieses Kennzeichen eines glatten Bruchs findet. Keine Frucht ist eher zeitig, bis sie sich leicht lösen läst. Wenn sie denn solchergestalt zeiget, daß es mit dem Brechen Zeit sey, so lasset die größten und besten Stücke mit der Hand abbrechen so weit man sie auf dem Baum und sonsten erreichen kann, und leget sie sachte in einen Korb, damit sie nicht gestossen werden, wovon sie bald Flecken bekommen, welches die Aepfel leichter vertragen, als die Birn. Die auswärts hängende größten, die man mit der Hand nicht erreichen kann, nehmet mit dem Obstbrecher ab. Die übrigen klei-

nern Stücke bringet durch gelindes Schütteln eines Zweiges nach dem andern herunter; mit der Vorsicht, daß ihr Strohdecken unterbreitet und die abgefallenen nicht liegen lasset, ehe weiter geschüttelt wird, damit nicht eine auf die andre falle, und beyde sich zerschlagen. Hierauf bringet es an einen Ort, wo es in sicherer Verwahrung lieget, und erwartet nach und nach seine Reife.

Kennzeichen der Reife der Kernfrüchte.

Man hat ein allgemeines Kennzeichen der Reife, und auch einige besondere, die nur bey gewissen Arten statt finden; jenes entdecket man durch Hülfe der Hand, diese aber durch die Augen. Wenn eine Frucht im Reifen die Farben verändert, so ist kein Zweifel, daß sich ihre Reife nähert; und wenn hierauf die neue Farbe überall gleichförmig erscheinet, und alles, was bisher noch grünlich war, sie auch in gleichem Grade angenommen, kann man der völligen Reife schon ziemlich versichert seyn. Wenn man aber Arten vor sich hat, die im Reifen immer grün bleiben, oder nur ganz wenig ins hellere sich verwandeln, so muß man auf die schon bekannte Zeit ihrer gewöhnlichen Reife sehen, und alsdann durch Hülfe der Hand sie untersuchen. Man umfasset sie nemlich, und sezet den Daumen in der Gegend, wo der Stengel

gel aus ihr hervorgehet an, so daß man einen gelinden langsamen Druck damit auf sie waget; geschiehet es, daß sie dem Drucke nachgibt, und sich daselbst auf eine solche Art eindrucken läßt, so kann man sie sicher für reif erklären, und man kann es als einen in der Erfahrung bestätigten Satz annehmen, daß eine jede Frucht, die neben dem Stengel einem gelinden Druck nachgiebt, reif sey. Um deswillen kann es als ein allgemeines Kennzeichen angenommen werden, das auch alsdann entscheidet, wenn es man bey denen, welche durch die veränderte Farbe Kennzeichen der Reife den Augen zu erkennen geben, noch nicht völlig gewiß ist. Woferne sie hingegen einem sanften Drucke nicht nachgiebt, muß man sie noch einige Tage liegen lassen. Um deswillen muß man mit solchen Drucken gar bescheidentlich verfahren, damit eine solche Frucht, die noch länger liegen muß, dadurch nicht eingedrucket werde, denn der eingedruckte Fleck fängt so gleich an zu faulen, und steckt das übrige gesunde um so viel schneller mit an, je näher es der völligen Reife ist. Es kommt also hier darauf an, daß einer, der die Hand zu einer solchen Untersuchung geschickt machen will, erst an einer schon reifen Frucht erfahre, wie stark der Druck sey, dem sie nachgiebt, und stärker muß er ihn hernach gegen keine, die er probiren will, ausüben.

XXIII.

Verzeichniß der besten Arten von Kernobst, wie es nach den Monathen reif wird;

Von Birnen im August Monath

Augustbirn. Ist unter den frühzeitigen fast die größte, und schon in der Mitte dieses Monaths zu geniessen, hält sich 8. Tage. Obschon ihr Fleisch um den Krips sehr steinigt, so ist doch der Saft überflüßig und Honig süß, kömmt vom Baume grün, und wird nach ein paar Tagen im liegen gelblicht.

Bellißime oder *Figue musquée*, oder Muscat Rouge Muscadille rouge, grosse Muscadille. Reift in der Mitte dieses Monaths, und dauert 8. bis 14 Tage. Von vielen Safte, zarten Fleische und muscateller Geschmack. Der Baum trägt oft und viel, die Frucht muß aber bey Zeiten weg gegessen werden, sonst wird sie mehlig und teig. Etwas curiöses ist an dieser Frucht, daß die meisten am Stiele kleine Knospen tragen, zum Zeichen ihrer besondern Fruchtbarkeit, dergleichen man sonst nicht leicht finden wird. Sie ist auch unter den Nahmen Ver-

mil-

millon bekannt, und wird als eine ziemlich grosse Birn, von länglichter Form, dickbäuchigt, und nach dem Stiele zu dünner werdend beschrieben. Ihre Schale ist schön glatt, von Farbe lieblich gelb, und an der einen Seite stark, auch manchmal fast ringsherum vermillon oder zinnoberroth, wovon sie diesen Nahmen hat. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch aber auch mild genug und voll Saftes, von süssem, lieblichen, angenehmen Geschmack. Knoop.

Zuckerbirn, oder Marcipanbirn, oder *Poire de la Reine de France*, oder Muscat Robert, *Grand-Muscad*, *Gros-Musqué*, *Poire d'Ambré*, *la Princesse*, *Pucelle de Xaintogne*. Wird in der Mitte dieses Monaths vom Baume genommen, und hält sich nicht lange. Ist keine gar große Birn, von runder Form, und gegen den Stiel hin kurz gespitzt, die Schale ist glatt, von gelber Farbe, und gleichet sehr viel der kleinen Muscatbirn, Petit Muscat, ausser daß sie viel größer ausfällt, und eine mehr hochgelbe Farbe hat, auch manchmal etwas röthlich ist. Von reichen zuckersüssen Saft, etwas steinigten Fleische um den Krips, doch annehmlichen Geschmacke, wenn sie sich nur ein wenig drucken läßt, ist sie weg zu essen, sonst wird sie teig. Ist indessen besser als die elende Margrethen Birn. Die größte wiegt $2\frac{1}{4}$ Loth. Das junge Holz ist gelb, welches auch zu einem Kennzeichen dieser Sorte dienet.

Bergamotte ronde d'Eté. Reift in der Mitte des Augusts, dauert nicht lange. Von guten weisen brüchigen Fleische, genugsamen süssen Saft, und annehmlichen Bergamotten Geschmacke, allein etwas steinigt um den Krips; paßiret übrigens vor eine gute frühzeitige Birn.

Bergamotte d'Eté longue, Hopfenbirn. Reift in der Mitte Augusts, dauert etwan 14 Tage bis 3 Wochen, von feinen Fleische und zartsteinigen abundanten Safte, guten Geschmacke, gleich der Beurre gris. Sie verdient verschiedenen frühzeitigen Birnen vorgezogen zu werden.

Muscat d'Ete à longue queve, oder *Rousseline.* Der gar ausserordentliche lange Stiel dieser Birn distinguirt sie, und hat ihr auch den Nahmen gegeben. Sie reift nach der Mitte des August und muß weggegessen werden, weil sie noch grünlich ist, denn wenn sie gelb wird, vergehet ihr Saft und starker muscateller Geschmack, und ihr gutes Fleisch wird abgeschmackt. Um den Krips hat sie, wie alle Muscateller, etwas Steine. Rousseline wird sie auch genennet, weil sie viel Aehnlichkeit mit der Rousselet hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, bauchicht, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lang ist, lauft sie spitzig zu; um das Aug aber, das nicht tief innen sitzet, ist sie etwas gelblicht. Ihre Schale ist glatt; und wenn sie reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber dunkel-

kelroth, und vielmals, hier und da, dunkelbraun, oder schwarz gefleckt. Ihr Fleich ist etwas derb und körnicht, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüssen, etwas bisamhaften Geschmack, wenn sie in guten Boden wächset. Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und trägt stark.

Man muß sie nicht mit der Muscat fleuri verwechseln, welcher sie, dem ersten Ansehen nach, sonnderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleichet. Knoop.

Eyerbirn. *Poire d'Oeuf.* Reift zu Ende Aug. dauret 2 bis 4 Wochen. Eine bekannte mittelmäßig große Birn, von länglichtrunder Form, wie ein Ey, woher sie auch ihren Nahmen hat; ihr Stiel ist von mittelmäßiger Länge, und das Aug wenig oder nicht tief. Ihre Schale ist glatt, manchmal auch an der Sonnenseite etwas blaß-braunroth, oder gestreift. Ihr Fleisch ist etwas zartkörnicht, doch aber mild, schmelzend und saftig, von sehr lieblichem angenehmen und etwas bisamhaften Geschmack, welcher dieser Sorte eigen ist. Sie wird nicht so leicht teig, und verdienet gepflanzet zu werden. Sie kömmt ursprünglich aus der Schweitz, und wird sonderlich in Basel viel gefunden und hochgeachtet. Der Baum ist von gutem, starken Gewächse, wird groß, und ist sehr tragbar. Knoop.

Cuisse Madame grande, Poire de Rives, Poire de Fusée. Reif gegen Ende August, dau-

ert 8 bis 14 Tage. Sie ist der Beurre grise im Fleische, Safte und Geschmacke fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkömmt, auch frühzeitiger vergehet. Ist sonst eine ziemlich große Birn, von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel zu, welcher lang ist, wird sie pyramidenförmig, spitzig, ohne einen Bauch zu machen. Ihre Schale ist dick, von Farbe ziemlich grünlicht-gelb und braunlicht gefleckt; an der Sonnenseite aber ist sie dunkelbraunroth, und dabey mit groben hellbraunen Tüpfen besprenget. Sie kömmt an Farbe und Form der Rousselt viel gleich, ist aber größer. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch aber mild genug, voll Saftes, und von sehr lieblichem, etwas bisamhaften Geschmack, so, daß sie eine von den besten Sommerbirnen, zu ihrer Zeit ist. Der Baum hat ein feines Gewächs; er trägt nicht frühe; wenn er aber etwas zu Jahren gekommen, bringt er überflüßige Früchte. Knoop.

Zwiebelbirn, *Mouille bouche* oder *Coule Soif. Oignonnet gros, Oignonnet musqué, Admiret roux. Roi d'Eté. Roi roux. Poire de Cypre.* **Junkern-Birn.** Reift zu Ende August, dauret 14 Tage bis 3 Wochen. Ist eine mittelmäßig große Birn, von runder Form, und um das Aug, so nicht tief ist, etwas platt; nach dem Stiel zu, der kurz und ziemlich dick ist, wird sie ein wenig dünner. Ihre Schale ist glatt,

glatt, von Farbe gröstentheils roth, oder braunroth, und an der Seite, so nicht gegen die Sonne gekehret ist, etwas grün oder graulicht-gelb, auch manchmalen hin und wieder schwarz, oder schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist derb und körnicht, doch aber voll Safts, und von angenehmen, süssen, lieblichen, etwas bisamhaften Geschmacke. Der Baum treibt schönes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, ist er sehr tragbar.

St. Magdalene, Citron de Carmes, Imperatrice, Keiserin. Reif im August, dauert in Octobr. Ist eine mittelmäßig große Birn, von kurzer rundlicher Form; am Aug ein wenig platt, und nach dem Stiel, wird sie etwas spitzig. Ihre Schale ist sehr glatt, von blasser gelblichtgrüner Farbe. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem Geschmack, wenn sie nicht zur Unzeit gepflückt wird: denn es hat mit ihr gleiche Beschaffenheit, wie mit der Brußlerbirn, indem sie gar leicht überreif, und sodann mehlig und unschmackhaft wird; daher man sie gerade zu der Zeit pflücken muß, wenn ihre grüne Farbe gelb zu werden anfängt, und das Fleisch dem Daumen fein nachgiebt: denn wenn sie stark gelb geworden, ist sie ganz ungeschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark, weswegen er öfters nicht groß wird.

Frühbirn, grosse, *Epargne,* oder *Saint Samson, Beau Present.* Reif zu Ende Aug.

dauert 2 bis 3 Wochen. Ist eine große länglichte Birn, von etwas ungleicher schiefer Form, mit einem langen Stiele. Wenn sie reif ist, hat sie eine rothe Farbe, an der einen Seite aber ist sie manchmalen grünlichtgelb. Ihr Fleisch ist derb, saftig genug, und manchmal etwas sauern Geschmackes.

Zuckerbirn kurzstielige, *Gros Blanquet, Musette d'Anjou.* Ist die größte frühzeitige Sommerbirn. Reif gegen Ende des August, dauert etwan 24 Tage. Von kurzrunder Form, und nach dem Stiele zu, der ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner; das Aug ist etwas tief innen, so wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sonnenseite etwas blaßroth. Ihr Fleisch ist etwas weich, doch mild, saftig, und von angenehmen zuckerhaften Geschmack, wenn sie nicht schon gar zu reif ist, so man sie isset. Man muß sie von Baum nehmen, wenn sie noch grün ist, sonst wird sie unter den Händen gelb und teig.

Sommer-Bonchretien, *Bon-Chretien, d'Eté. Safran d'Eté, Gratiole d'Eté, Brabantse Gratiole,* Apothecker-Birn, Canelle, Malvasierbirn. Ist eine sehr grosse Birn, von etwas länglichter und höckerichter Form. Ihr Auge ist tief drinnen, und der Stiel ziemlich lang. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von blaßgelber Farbe, an der Son-

Sonnenseite aber auch öfter etwas röthlicht, und zuweilen hier und da schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist nicht derb, auch nicht leicht schmelzend, aber mild genug; voll Saftes, und wenn sie recht reif ist, von zuckersüssen, feinen, gewürzhaften Geschmacke, eben als ob sie mit Zucker und Gewürz eingemacht wäre, daher sie denn von den Liebhabern, denen sie wohl bekannt ist, für eine der nützlichsten Birnen ihrer Zeit gehalten wird. Sie bekömmt aber diesen Geschmack nicht in jeden Boden und Ort, sondern fast nur allein in einer fruchtbaren, sandigen oder kiesigen Erde, sonderlich aber in einem mit Schutt vermischten Boden; auch wächst sie am besten hinter den Häusern, in Städten. Der Baum treibt wacker Holz, welches aber krumm unter einander wächst; wenn er zu Jahren kommt trägt er sehr wohl.

Einfache Kayserin, Lange Kayserin. Ist eine mittelmäßig grosse Birn, von länglichter etwas bauchichter Form, und gegen den Stiel lauft sie spitzig zu; sie wächst etwas schief, und ist an der einen Seite allezeit ein wenig höher, als an der andern; das Aug sitzt nicht tief innen, auch stehet der Stiel, der eine mäßige Länge hat, vielmals schief. Ihre Schale ist glatt, von Farbe grünlichtgelb, wenn sie reif ist; auch hat sie blaßgrüne und blaß-braune Tupfen, und ist insgemein, hier und dar, braun gefleckt; an der einen Seite fällt sie mehr oder weniger hellroth aus,

und

und zuweilen ist sie dabey etwas mehr rothgestreift. Sie hat ein derb, sehr saftiges, lieblich und angenehm schmeckendes Fleisch. Der Baum hat ein gut Gewächs, und trägt sehr stark.

Citron de Sirene, *Citron de Sirene.* Ist eine Birn von mittelmäßiger Größe; von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel zu wird sie dünner; ihre Schale ist glatt; wenn sie reif geworden, citronengelb und mit feinen braunen Tupfgen besprenget. Ihr Fleisch ist mild, derb und saftig genug; von ziemlich lieblichem, aber nicht hochfeinem Geschmacke; überdem so wird sie auch, wenn sie etwas überzeitig geworden, sogleich mehlicht, so, daß sie nicht verdiente gepflanzet zu werden, wenn sie nicht frühe käme, und eine der ersten reifen Sommerbirnen wäre, indem sie insgemein mit der kleinen Muscatellerbirn, zu gleicher Zeit kömmt. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

September.

Orange musquée d'Eté, Orange commune, Orange petite, Orange ronde, Orange grise, Orange verde. Ist eine mittelmäßig große Birn, insgemein von runder Form, selten aber etwas, und öfters gar nicht länglicht; das Aug sizt gar nicht tief innen, und der Stiel ist kurz. Ihre Schale ist ein wenig rauh, und wenn sie Anfangs Sept. reif geworden, gelblicht-grün, auch

auch an der Sonnenseite durchgehends viel braun-röthlicht; öfters aber hat sie auch hier und dar schwarze, oder braun-schwarze Flecklein. Ihr Fleisch ist derb, saftig, und von stark bisamhaftig, ziemlich angenehmen Geschmacke. Dauert 24 bis 30 Tage. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Poire de Prince d'Eté, *Cher à Dames*, *Cher à Dame ronde*, *Cher à Fille*, *Rousselet d'Anjou*, Madera Birn, Milan rond. Reift Anfangs Septembers, dauert nicht länger als 14 Tage. Ist eine Birn von mittelmäßiger Größe, von etwas länglichter Form, aber nach dem Stiele zu wird sie sehr dünne; um das Aug, welches nicht tief innen sitzet, ist sie etwas platt. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von Farbe gelblicht, an der einen Seite aber schön roth. Sie kömmt, der Größe, Form und Farbe nach, viel mit der Rousselet überein. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnigt, saftig, und von sehr lieblichem angenehmen Geschmacke, weswegen sie denn auch, als eine Sommerbirn, gepflanzet zu werden verdienet. Der Baum trägt stark und hat ein feines Gewächs.

Honigbirn, *Petit Blanquet*, *Poire de Perle*. Reif zu Anfang Septembers, dauert 2 bis 3 Wochen. Mag den Nahmen von ihren Geschmacke, Frühe Zuckerbirn, und süssen Safte bekommen haben, und vor Zeiten eine der besten Birne ge-

gewesen seyn, ehe andere bessere Sorten bekannt worden. Ist sonst eine kleine Birn, von etwas länglichter Form, und fast eyrund, um das Aug aber, welches nicht tief innen steckt, etwas platt. Der Stiel ist kurz und nach Proportion der Frucht ziemlich dick. Ihre Schale ist glatt von gelblichter Farbe, und meistens grün, werden darauf am Stiel und Putzen gelbig, zum Zeichen, daß sie überreif und teig werden wollen. Ihr Fleisch ist körnicht, doch mild und saftig, und von sehr lieblichem Geschmack, weswegen sie denn, und weil sie eine frühe Birne ist, in Achtung stehet, ob sie schon klein ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, eine große und eine kleinere, die lezte ist die beste, ob sie schon nicht so reichlich trägt, sie ist auch gut zum Dörren.

Englische Königin, *Double fleur et fruit.* Hat den Nahmen in der That. Denn der Baum hat, vor allen andern Birnbäumen, was besonders, daß er das Jahr zweymal Frucht trägt. Die erste Frucht wird zu Anfang des Septembers reif, dauret aber nicht lange, von recht gutem, derben, kornichten und milden Fleisch, genugsamen Saft und delicaten Geschmack. Die andere Frucht folget im October. Ist eine ziemlich große Birn, von etwas länglichter, bauchichter Form, und nach dem Stiel zu wird sie etwas dünner, lauft aber nicht spitzig zu. Ihr Aug ist nicht tief, und ihr Stiel mittelmäßig lang. Doch fallen die Früchte an dem nämlichen Baum theils

kür-

kürzer, theils länger aus. Wenn sie reif geworden, hat sie eine glatte citronengelbe Schale, welche blaszimmetfarb getupft, und auch wohl hier und dar gefleckt ist.

Fürstliche Tafelbirn. Eine feine Sommerfrucht, reif zu Anfang d. M. dauert aber nicht lange. Ihr Fleisch ist tendre und süß, um den Krips aber hat sie grobe Steine, die doch ihrer Güte nichts benehmen.

Herbst-Bergamotte, *Bergamotte ronde d'Autome.* Reif in der Mitte des Septembers, dauret 3 bis 4 Wochen. Ist eine mittelmäßige große plattrunde Birn. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif ist, von Farbe gelblichgrün und braun punctirt, auch öfters an der einen Seite etwas rothbraun; der Stiel ist sehr kurz, und steckt, wie das Aug, tief innen. Ihr Fleisch ist mild und schmelzend wie Butter, von sehr lieblichen, angenehmen, hochfeinen Geschmacke; doch muß hierbey anmerken, daß sie einen guten sandigen und keinen nassen Boden liebt, um recht schmackhaft zu werden; auch sind die grünen insgemein die besten, und die röthlichen öfters ungeschmack, indem sie insgemein von einem nassen oder kalten Boden roth werden. Der Baum treibt gutes starkes Holz, und wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark.

Orange rouge d'Eté, Rothe Orangebirn, *Musqué d'Ete rouge, Orange d'ecarlate.*

Reif

Reif in der Mitte des Sept. dauert nicht über 24 Tage. Eine charmante Birn von Ansehen und Gestalt, an der einen Seite sehr hell-roth, wie Corallen und viel schöner als die grüne Orange, welche Veränderung sonder Zweifel vom Pfropfen herkommet, von sanftem Fleisch, ohne Stein, guten Saft und Geschmack. Die Schale kömmt einer Citronen-Schale fast bey, und ist Schade, daß diese schöne Frucht sich nicht länger hält.

Poire de Damoiselle. Reif in der Mitte des Sept. hält sich 3 bis 4 Wochen, von festem Fleische, süssen Safte und passablen Geschmacke, ein wenig nach Muscus. Sie wächst gemeiniglich schmal-lang. Der Baum trägt eben nicht fleißig, die Frucht aber wächset desto schöner und größer.

Je länger je lieber, Herrnbirn. Reift in der Mitte des Septemb. dauert nicht länger als 3 Wochen. Ist eine mittelmäßig große Birn, von länglichter, etwas bauchichter Form, nach dem Stiel aber, der ziemlich lang ist, läuft sie dünner zu; ihr Aug ist nicht gar tief, auch wächst sie insgemein etwas schief. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von blaßgrüner oder gelblichtweisser Farbe. Von festem Fleische, zuckersüssen Saft, und passablen Geschmacke, jedoch etwas steinigt. Im Reifen wird sie etwas gelber, eher ist sie auch nicht wohl zu essen, und schmeckt, wenn sie recht reif ist, manchmal

mal nach Rosenwasser, oder muscatellert ein wenig. Sie wird manchmal wie marmelirt von Farbe.

Poire d' Angleterre, Englische *Beurré*, Englische Butterbirn, reift in der Mitte des Sept. dauret etwan 3 bis 4 Wochen. Ist eine ziemlich große Birn, von länglichter Form, und gegen den sehr langen Stiel zu, pyramidenförmig zugespizt; wobey sie nicht gar bauchigt ist. Sie hat ein kleines und gar nicht tiefes Aug. Ihre Schale ist etwas rauh; was aber ihre Farbe betrifft, so ist sie in einem grünlich-gelben Grunde mit kleinen bräunlichten Tupfen stark besprenget, so, daß sie etwas in der Ferne, bräunlicht und nicht gar schön aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch schmelzend, voll Saftes, und von einem sehr angenehmen, lieblichen Geschmacke; allein sie dauert nicht lange und wird bald teig. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Zuckerbirn langstielige, oder weisse, *Blanquet a longue queue*, *Sucrée blanche d'Eté*. Ist eine mittelmäßige Birn, von kurzer Form, bäuchig, und nach dem Stiele zu kurz gespitzt. Ihre Schale ist glatt, von weisser oder gelblicht-weisser Farbe, und an der Sonnenseite manchmal etwas blaßröthlicht. Ihr Fleisch ist einigermassen fest, aber voll Safts, und von lieblichen zuckersüssem Geschmacke. Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs, und ist sehr

tragbar. Sie wird Medio Septemb. reif, hält sich aber nicht über 14. Tage wegen ihrer Zärtlichkeit. Man verspeiset sie also am besten, wenn sie nur gelb wird, und noch etwas härtlich ist. An Schönheit und übermäßigem Safte hat sie wenig von Sommerbirnen ihres gleichen.

Hahnbuttenbirn. Eine seltsame und hier wenig bekannte Frucht. Von zarter Schale, ganz gelben feinen Fleische, wenig Safte, und etwas Hahnbutten-Geschmacke, zumal, wenn sie teig wird. Es wachsen derselben 2. 3. 4. bis 5. aus einer Tragknospe, und präsentirt sich am Baume recht schön, obgleich mehr Curiosität als Nutzen dabey ist. Man bricht sie in der Mitte Septemb. vom Baume, und dauert etliche Wochen. Am Rheinstrohm, nennt man sie Mispelbirn. Man hat auch dergleichen Aepfel.

Beurre blanc, weisse Butterbirn, *Poire Monsieur*, *Poire a courte queue*, *Poire St. Michel*, *la bonne Ente*, *Citron de Septembre*, Herbst Citronenbirn, *Valencia* Goldbirn. Reift Michaeli, dauert 4 Wochen. Ist eine mittelmäßig große Birn, von rundlicher Form, und nicht gar bauchig, sondern wohl etwas länglicht; doch nach dem Stiele zu, der sehr kurz ist, nicht gar dünne. Ihre Schale ist glatt, dünne, vom Baume grünlichter Farbe; wenn sie aber gepflückt worden und etwas liegt, fällt sie stark in das Gelbe, so daß sie blaß- oder zitronengelb wird;

auch

auch ist sie zart punctirt. Das Fleisch ist schneeweiß, mild, sehr saftig, schmelzend, und von angenehmen lieblichen Geschmacke, ohne Stein und Tröster; aber in einem feuchten Boden wird sie manchmalen etwas ungeschmack, sonderlich in schlechten Jahren. Der Baum hat ein gutes Gewächs, trägt aus der Massen stark, und wird deswegen selten gros.

Graue, oder grüne Butterbirn, *Beurré gris* oder *verd, Poire de Vendome.* Reif nach Michaeli, dauert 4 bis 5 Wochen. Ist eine sehr große Birn, von etwas länglichter Form, ohne derb zu seyn; auch ist sie etwas uneben und höckericht, und manchmalen ein wenig schief. Ihre Schale ich rauh, von gelblicht-grauer Farbe und sehr dünne. Sie hat ein mildes, sehr saftiges und wie Butter zerschmelzendes Fleisch, wovon sie ihren Namen hat; auch ist sie von sehr lieblichem, feinen Geschmacke, so, daß sie von vielen für die lieblichste von allen Birnen gehalten wird. Der Baum treibt starkes, aber manchmalen etwas krummes Holz; auch trägt er stark, ist aber dem Krebse sehr unterworffen.

Einige wollen unter der grauen und grünen Butterbirn, einigen Unterschied machen; es kommt aber nur von dem Stamme, ohne Zweifel, her, darauf sie gepfropfet worden.

Hämmelsack. Reift nach Michaeli, dauert 2 Monathe und länger. Von festen Fleische, ziemlichen Safte und Geschmacke. Hat aber

etwas Steine, wie der Katzenkopf, doch feiner und saftiger, als dieser.

Verde longue d'Hyver, Chassery, Bessy, de chassery, Jagtbirn. Reif Michaeli, dauert 2 Monath. Ist der Verde longue suisse oder langen Schweitzer-Bergamotte an Fleisch, Saft und Geschmack gleich. Sonst eine mittelmäßig große vollkommene eyformige Birn; weder das kleine Aug, noch der sehr lange Stiel, sitzet tief innen. Ihre Schale ist etwas rauh und dick, und wenn sie reif geworden, von grünlicht-gelber Farbe, mit braunen groben Tupfen besprengt und gefleckt, auch wenn sie der Sonne recht ausgesezt, bekömmt sie einen rothen Backen. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem, angenehmen Geschmacke, wen sie in einem trockenen guten Boden und in einer guten Lage wächst; aber in einem feuchten nassen Boden taugt sie nicht viel; auf einen hochstämmigen Baum wird sie so gut, als am Spalier. Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr stark.

Groß blanquet, oder *Musette d'Anjou*. Reif zu Ende Septembers, dauert in December. Wird ein wenig hellgrüner, wenn sie zu geniessen ist. Ihr Fleisch ist sehr mild, doch mit ganz kleinen Steinen besezt, der Saft abundant und süß, und der Geschmack recht gut; sie ist werth überall zu seyn. Die Weber pag. 123 und Dahüron 173. beschrieben, müssen ganz andere Arten

seyn,

seyn, weil diese eine Winterbirn, jene aber eine frühzeitige ist.

Rousselet de Rheims, Gros Rousselet, kömmt grün in September vom Baum, und wird im liegen gelb. Das Fleisch ist mürb und brüchig, hat etwas Mark, aber doch Saft genug, der auch ziemlich süß ist. Quintinie sagt, daß sie ihre Reife eben so, wie die Bergamotte, durch eine kleine Feuchtigkeit an der Schale zu erkennen giebt. Die besten, größten und schmackhaftesten wachsen um Rheims in Champagne, wo sie viel gedörret und auch in Zucker eingemacht und weit und breit versendet wird.

Liebbirn, einige nennen sie auch Sommerbergamott. Eine ansehnliche, schöne und wohlbekannte Frucht, von weißen festem Fleisch, süßen vielen Safte und etwas muscateller Geschmack, muß aber nicht eher gegessen werden, als wenn sie gelblicht ist, und sich am Stiele mit dem Daumen drucken läßt, sonst würget sie. Sie wird gegen Ende Septemb. abgenommen, verschwindet aber unter der Hand, wenn sie nicht in 14 Tagen gegessen oder geschnitzet wird.

Admiral. Ist eine ziemlich große Birn, von mehr platter, als langer Form. Wenn sie recht reif worden, ist sie insgemein braunröthlich, manchmal auch wohl graulich. Ihr Fleisch ist mild, und wenn sie in einem guten Boden wächst, von angenehmen Geschmacke. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Ananasbirn. Ist eine ziemlich große runde Birn, aber nach dem Stiel zu, welcher kurz ist, wird sie dünner; ihr Aug ist groß und ziemlich tief. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif worden, von gelblicher Farbe, auch grob dunkelgrün punctirt, und manchmalen, doch selten hier und da etwas braungefleckt. Ihr Fleisch ist derb, doch voll Safts und schmelzend, von angenehmen, etwas bisamhaften, Geschmacke. Sie dauert aber nicht lange, und wird bald teig oder faul. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt wohl.

Melonenbirn. Ist eine mittelmäßige Birn, von länglichter Form; nach dem Stiele zu aber, der ziemlich lang ist, wird sie dünner, und macht oben keinen Bauch, sondern ist vielmehr schief und ungleich. Wenn sie reif ist, hat ihre Schale eine grünlichtgelbe Farbe, wobey sie mehr oder weniger dunkelbraun, oder schwarz gefleckt ist; daher sie ein schlechtes Ansehen hat. Ihr Fleisch ist ein wenig derb und körnicht, auch saftig und wohlgeschmackt genug, aber nicht hochfein, wie ihr Nahme mit sich bringet. Der Baum wächst gut, und trägt stark.

Fondante de Brest, Fondante de Bresse, Beurré hatif, Beurré d'Aout ronde, Coulesoif, Inconnue de Cheneau, Franc rojal d'Eté, Gros Micet d'Eté, Französische Caneelbirn. Ist eine sehr große Birn; die Doppelte versteht sich; von dicker kurzbäuchiger Form, und nach

nach dem Stiel, welcher kurz ist, lauft sie kurzgespitzt zu. Ihre Schale ist glatt, etwas dick, und wenn sie reif ist, von gelblichter Farbe, mit bräunlichen Puncten, und manchmalen auch Flecken; zuweilen, doch selten, ist sie auch röthlicht. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch mild, saftig und von sehr angenehmen lieblichen Geschmacke. Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Die Sorte, so man sonst die einfache Fondante, oder die einfache französische Kaneelbirne nennet, ist von der beschriebenen Fondante nur darinnen unterschieden, daß sie etwas kleiner ausfällt.

Birn ohne Schale, Sommerbirn ohne Schale, *Poire sans peau d'Eté*, *Fleur de Guigne*, *Rousselet hatif*. Ist eine mittelmäßig große Birn, von länglichter, nicht gar bäuchichter, Form. Ihr Aug steckt wenig oder nicht tief innen; ihr Stiel aber ist dünne und ziemlich lang. Ihre Schale ist schön glatt, und sehr dünne, wovon sie ihren Nahmen bekommen hat. Von Farbe ist sie blaßgrünlichtgelb, und vielmals mit kleinen blaßzimmtfarben Flecken besezet, manchmal fällt sie auch an der Sonnenseite etwas hellröthlicht aus. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnicht, und voll sehr angenehmen lieblichen, hochfeinen Geschmackes; weswegen sie eine von den besten Sommerbirnen ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist nach seiner Art

 da-

dadurch kenntlich, daß die jungen Schossen, wie an der Brüßlerbirn, krumm und unterwärts gebogen wachsen, aber gelblichter sind. Wenn er etwas zu Jahren gekommen, trägt er sehr stark. In einem guten und fruchtbaren Jahre wird die Frucht ziemlich groß.

Sonder Kern, *Poire sans Peppins*. Ist eine ziemlich große Birn, von sehr länglichter Form; von der Mitte an läuft sie gegen den Stiel hin spitzig zu, auch ist sie von Gewächs etwas schief und eckicht. Ihre Schale ist ein wenig rauh und in einem grünlichten Grunde braun-zimmetfarb getupft und gefleckt, so, daß sie etwas in der Ferne ganz braun aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch mild genug, voll Safts, und von sehr lieblichen, angenehmen, Geschmacke; sie ist aber von kurzer Dauer. Innenher hat sie ein sehr kleines Kernhaus, und insgemein keine Kerne, wovon sie denn auch ihren Namen hat. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt, wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr wohl.

Muscat-Fleuri, *Muscat-Fleuri, Muscat a longue queue d'Automne*. Ist eine kleine Birn, von rundlichter Form und nach dem Stiele zu, der nach Proportion der Frucht sehr lange ist, ein wenig kurz zugespitzt; das Aug sitzt nicht tief innen. Ihre Schale ist glatt, von Farbe gröstentheils dunkel- oder braunroth, aber an der Seite, so nicht gegen die Sonne gekehret ist, manch-

manchmalen etwas gelblicht. Man muß diese Birn nicht mit der Rousseline, oder mit der Rousselet verwechseln, als welcher sie, dem ersten Ansehen nach, ziemlich gleich kömmt; doch ist ihr Stiel viel länger. Der Baum hat ein gutes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar.

Im October.

Flaschenbirn *Colmar*, *Bergamotte tardive*. Reift im Octob. dauert bis in Märtz, und ist nicht eher zu geniessen. Ist eine ziemlich große, unansehnliche Birn, von Form etwas länglicht, doch nicht bauchicht, und das große und tiefe Aug ist etwas platt; doch nach dem kurzen und dünnen Stiele zu, wird sie ein wenig dünner; auch ist sie etwas uneben, höckerigt und schief von Gewächse. Allein sie ist auf dem nämlichen Baum von verschiedener Form, indem die eine kürzer und platter und die andere länglichter ausfällt. Ihre Schale ist glatt und dünne, und wann sie reif geworden, von Farbe grünlichtgelb und etwas zart getupft. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von außerordentlich lieblichen, hochfeinen Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst, daher sie denn auch für die besten Winterbirnen mit gehalten werden kann. Ueberdem hat diese Sorte auch noch diese Eigenschaft, daß die Früchte nicht zugleich reif werden, sondern es wird eine nach der andern weich und eßbar, so, daß man von selbigen 2 bis 3 Mo-

nath lang, und vom December, bis in März, essen kann, und wenn sie einmal weich geworden, verderben sie eben nicht bald, sondern halten sich lange, ohne zu faulen oder ungeschmackt zu werden. Soll sie aber diese Eigenschaft haben, so muß sie in einem guten Boden und in einer guten Mittagslage wachsen. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt ziemlich stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

Großer Isembert, *Ysambert le bon*, *Gisambert*, *Beurré roux*, *Beurré d'or*, *Beurré d'Anjou*, *Beurré d'Amboise*. Reif Anfangs October, hält sich bis ins andre Jahr in Febr. Eine trefliche Birn, von feinem Fleische, guten Safte und herrlichen Geschmacke. Nur ist sie etwas steinigt, und wird bey langen Lager runzelicht.

Kleiner Isembert. Reif Anfangs Octob. dauert 5 Monath lang; kömmt der *Beurré gris* am Fleische, Safte und Geschmacke bey, nur daß sie am Krips, etwas steinigt, gleichwohl von vortreflichen Geschmacke, und bis ins andre Jahr zu essen ist.

Bergamotte d'Hyver grande, oder vielmehr *Gros-Rozatte d'hyver*, *Bergamotte des Pasques*, Winter-Bergamotte, *la Grilliere*. Reif Anfangs October, dauert in Febr. wird im Liegen gelb, der rothe Backen orangefarb. Sie wird zwar eine große Birn, und gleicht, der

Form

Form und Farbe nach, einer gemeinen Sommer, oder Herbstbergamotten sehr viel; ihr Stiel aber ist viel länger. Sie ist aber von pelzigem Fleische, geringen Safte, und schlechten Geschmacke.

Hessenbirn. Reift zu Anfang Octob. dauert bis November. So gut sie von aussen, so schlecht ist sie von innen an Fleisch, Safte, und Geschmacke, und nicht einmal so gut, als der schlechteste Katzenkopf.

Katzenkopf. Reif in Octob. hält sich bis Weynachten. Des Katzenkopfs rechtes Vaterland ist wohl im Hennebergischen das Amt Sand, besonders allda Katz, Oepfershaußen, und Stepfershausen, wo sie am besten gerathen. Von festem Fleisch, mittelmäsigen Safte und etwas strengen Geschmacke, wie jedermann bekannt. Es giebt vielerley Sorten, deren etliche milder und mürber sind, als die andern.

Winter-Bonchretien, *Bonchretien d'Hyver, verd Poire d'Angoise.* Reif in October, dauert in Januar. Eine schöne Frucht von aussen, aber desto schlechter von innen, nicht viel besser, als ein gemeiner Katzenkopf. Ueberhaupt kommen alle **Winter-Bonchretiens,** die aus Frankreich herstammen, in unsern hiesigen kalten Climate gar selten zu ihrer Vollkommenheit und rechten Reife, und guten Geschmack, es müßte denn ein sehr guter und heißer Sommer seyn, oder

oder der Baum an einem Spalier gegen Mittag gezogen werden.

Herbst-Bonchretien *Bonchretien d'automne, Bonchretien d'Espagne, Safran d'automne, Gratione d'automne, President d'Espagne*, Herbstsafranbirn, Herbst-*Gratiole*. Reift in der Mitte des Octobers und dauert bis Febr. auch länger. Sie gleicht der Form nach gar viel der Sommer-Bonchretien, doch fält sie um den Stiel insgemein dicker aus. Ihre Schale ist glatt, von wachsgelber Farbe, und manchmalen, an der einen Seite, etwas röthlicht; öfters ist sie auch mehr oder weniger schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist halb brüchig und halb mild, saftig, und von sehr lieblichem, gewürzhaften Geschmacke, wenn sie recht reif ist. Allein es geht mit ihr, wie mit der Sommerbonchretien, daß sie nicht in jedem Boden und Platz wohl anschläget. In einem schweren, feuchten, leimichten Boden, werden die Früchte insgemein schlecht und ungeschmack. Der Baum hat in vielen Stücken mit dem Sommerbonchretien einerley Beschaffenheit, und muß auf gleiche Weise behandelt werden.

Lange Schweitzer Bergamotte, *Bergamotte suisse longue, Verde longue panaché, Poire brotée, bonte* oder gestreifte lange Bergamotte, Gurckenbirn. Reif zu Ende Sept. dauert bis 8 Wochen. Ist eine mittelmäßige

große

große Birn, von länglichter Form, und nach dem Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas spitzig. Ihre Schale ist glatt, von Farbe hellgrün, gelb und roth, schön gestreift, wie die runde, von sehr feinen Ansehen. Ihr Fleisch ist mild und saftig, von angenehmen lieblichen Geschmacke, wenn sie in einem guten, lockern Boden recht reif geworden ist. Ich weis nicht, woher diese Birn eine Bergamotten genennet worden, weil sie weder der Form noch dem Geschmacke nach damit überein kömmt. Der Nahme Verte longe panachée ist viel schicklicher für sie; indem dieselbe länglich ist, und an Farbe und Geschmacke mit der ordentlichen Verté longue viel übereinkömmt, nur ist sie insgemein etwas kleiner. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt wohl, wird aber leicht vom Krebse angegriffen. Die jungen Schossen sind auch durchgehends, wie die Frucht, gestreift, und manchmalen auch die Blätter.

Herbst-Zuckerbirn, *Sucré verd*, *St.* Nicklausbirn, *Blanquet d'Automne.* Reif in October, dauert bis zu Ende Decembers. Von sehr mürben Fleisch, starken zuckersüssen Saft und Geschmack, dergleichen bey keiner Birn zu finden. Wird auf dem Lager etwas unscheinlich, behält aber doch ihr Gutes für süsse Mäuler.

Kräuterbirn. Reif in October, dauert bis Weynachten und länger. Ist im Anfang grün, wird

wird aber nach und nach also gelb, auch wo sie viel Sonne hat, manchmalen ein wenig roth gemahlt. Ihr Fleisch ist schön weiß, fest, jedoch tendre, ohne Stein, der Saft gering, schmeckt aber starck nach Kräutern, woher sie auch den Nahmen bekommen haben mag; ingleichen nach verrauchten Rosenwasser, so sie annehmlich macht. Sie meritirt übrigens, als eine gute haltbare Frucht, ihren gehörigen Platz.

Amadotte. Reif in October, dauert in Jan. und Februar. Diese Frucht trift mit Webers Beschreibung pag. 131 und des Dahurons pag. m. 671 durchaus nicht hier in Franken überein, sondern ist von aussen und innen ganz anders beschaffen. Ihr Fleisch ist sehr mild, grün und tendre, der Saft überflüßig und annehmlich, und der Geschmack recht gut, wie eine Schmalzbirn, ja fast besser, als der Isambert. Sie hat zwar etwas kleine Steine, ist aber für die beste Winterbirn mit zu achten.

Angelique, *d'Bourdeaux*. Wird in Octob. abgenommen und dauert bis in December, da sie erst zu geniessen. Ihr Fleisch ist brüchig, etwas steinigt, der Saft süßlich, der Geschmack annehmlich. Ist in Franken noch wenig bekannt. Kann eine sehr große Birn werden, wenn sie in einen guten Boden wächst, ausserdem wird sie nur mittelmäßig. Sie ist rundbauchig, und gegen den Stiel zu, der ziemlich lang ist,

et-

etwas kurz gespitzt; auch ist ihr Aug nicht gar tief. Wenn sie reif ist, hat sie eine gelblicht-grüne Farbe; auch ist sie zart braun getüpft, und vielmale an der Sonnenseite etwas blaßbraunroth. Sie will eine sehr gute Lage und Boden haben. Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark.

Ambrette, Ambrette d'Hyver, Ambrette grise, Ambre gris, belle Gabriele Trompe-Valet. Reif in October, dauert bis Weynachten. Ist eine mittelmäßig große Birn, von gröstemtheils runder Form, ihr Aug ist nicht tief, und der Stiel kurz. Ihre Schale ist insgemein etwas dick und rauh, wie an grauen Renetten, von rothbräunlicher Farb; in einem leichten, trockenen Boden aber, ist sie etwas weißlicher oder blasser. Ihr Fleisch ist durchaus grün, und etwas steinigt, der Saft abundant und süß, der Geschmack ganz annehmlich. Soll sie recht gut werden, muß sie auch nothwendig einen guten, trockenen, lockern Boden haben, denn in einem feuchten, zähen Boden, bleibt sie ungeschmackt. Der Baum hat ein gutes Gewächs und trägt stark. Sein Holz ist etwas dornicht, wie am Winterdorn.

Rothe Pfalzgräfer. Reif anfangs Octobers und vergehet mit diesem Monathe, bleibt von Anfang bis zu Ende in einer Farb. Ihr Fleisch ist fest und etwas steinigt, der Saft süß und an-

ge-

genehm, der Geschmack aromatisch und muscatellerhaft, nur Schade, daß sie sich nicht lange hält.

Weisse Pfalzgräfer. Diese hat die nämliche Qualität, ausser, daß sie nicht so gut, und ist gleichsam wie Mann und Frau zu considiriren, trägt auch nicht gar fleißig. Kann daher im Garten entbehret werden.

Schmalzbirn. Reif im October, dauert spat im Winter. Eine unartige Birn vom Ansehen, von mürbem Fleische, guten Safte und Geschmacke; muß aber im Liegen wahrgenommen werden, denn so bald sie in der Farbe etwas dunkler wird, fängt sie an teig und faul zu werden.

Paradies-Birn. Reif zu Ende Octobr. hält sich bis Weynachten. Von etwas härtlichen steinigten Fleisch, guten süssen Safte, und ziemlichen Geschmacke, der doch manchmal was hartes und herbes bey sich führet. Weil sie gut in die Augen fällt, so macht man was daraus.

Bergamotte Bugy, oder Italienisch, *Pera spina*. Reif im October, dauert bis in December. Kömmt grün vom Baume, wird aber, wenn sie liegt, und zu geniessen ist, etwas gelber, oder gelblichtgrün. Glänzt an der Schale, als wenn sie mit einem Firniß überzogen wäre. Von sanften Fleische, überflüßigen zuckersüssen Safte, und guten Geschmacke, doch etwas klein steinigt. Hr. Weber hat pag. 146 unrecht, wenn er saget:

sie

sie hielte sich bis in die Fastenzeit, und der Saft habe etwas weinsäuerliches an sich.

Bergamotte crasane, Crasane, Beurré plat. Reif Anfangs October, dauert bis December. Kann eine sehr große Birn werden; von Form ist sie rundlicht, und am Auge, welches tief innen sizt, ziemlich platt; nach dem Stiele zu aber, der lang ist und in einer Vertiefung stehet, wird sie etwas dünner. Ihre Schale ist rauh und hart, die Farbe, wie sie die Bergamotten zu haben pflegen, das ist grünlichgelb, und etwas fein mit braun punctiret oder gefleckt. Siehet grasgrün, wenn sie vom Baume kömmt, wird aber im Liegen quittengelb. Ihr Fleisch gleichet der *Beurré blanche* ziemlich, ist mild, schmelzend, sehr saftig, und von angenehmen Geschmacke, wenn sie recht reif geworden; um aber zur rechten Reife zu kommen, muß sie in einem guten, lockern Boden stehen. Sie zerplatzet gern in nassen Jahren. Der Baum treibt starkes und freches Holz, ist aber nicht gar tragbar.

Bergamotte Soulers. Reif Anfangs Octb. hält sich gegen den November bis December. Bleibt fast beständig bey einer Farbe bis zu Ende. Ist eine ziemlich große Birn, von blattrunder Form, doch ist sie nicht so glatt, als die Herbstbergamotten, das Auge und der Stiel, welcher nach Proportion der Grösse der Frucht, nicht gar lang ist, sitzen etwas tief inne. Die Schale ist

grünlichgelb, und mit feinen braunen Tupfen und Flecken besprengt. Ihr Fleisch ist zart und mild, der Saft reich und gut, der Vorgeschmacke annehmlich, der Nachgeschmack aber ein wenig adstringent, auch führet sie einige kleine Steine. Sie wird fast die größte Bergamotte seyn. Will einen lockern Boden haben.

Winterdorn, *Epine d'Hyver.* Reif Anfangs Octbr. dauert bis zu Ende des Jahrs und länger. Ist eine ziemlich große Birn, von etwas länglichter Form, und gegen den Stiel lauft sie, ohne bauchicht zu seyn, spitzig zu. Ihre Schale ist glatt, zart und hellglänzend, als wenn sie lackirt, von blaßgrünlichter Farbe, welche, wenn sie reif ist, etwas in das Gelbe spielet; auch ist sie mit blaßbraunen oder grünlichten groben Tupfen überall besprenget. Ihr Fleisch ist mild, grün, schmelzend, saftig und vom Geschmacke sehr lieblich und angenehm, wie die *Beurrée grise*, doch wenig steinigt. Erfordert aber einen guten, lockern Boden und gute Mittags-Lage, sonst wird sie ungeschmack. Einige Gärtner verwechseln sie mit der Marqvise; sie sind aber sehr unterschieden. Der Baum hat ein gutes Gewächs, so mit scharfen Spitzen, wie mit Dornen besezt ist: wovon die Birn ihren Nahmen bekommen. Er trägt sehr wohl.

Glasbirn. Reif zu Anfang October: hält sich bis November. Siehet so gelbgrünlich aus,

wenn

wenn sie zu essen ist, aber am Baume dunkelgrün, und haben nicht alle den rothen Blick. Ihr Fleisch ist mürb und tendre, ausser um den Krips etwas steinigt, der Saft nicht überflüßig, doch süß und der Geschmack annehmlich. Eine gute Herbstbirn.

Messire Jean Gris, Messire Jean gris & doré, wird zu Ende October abgenommen, hält sich ins andre Jahr. Ist eine mittelmäßig große Birn, von rundlichter Form, nach dem Stiele zu kurzgespitzt, und auch etwas ungleich und uneben. Ihre Schale ist rauh, von lichtbrauner Farbe, ihr Fleisch derb, körnicht, saftig und von sehr lieblichen zuckerhaften Geschmacke, wie eine Winterbergamotte. Soll sie aber zu ihrer rechten Reife und guten Geschmacke gelangen, muß sie gegen Mittag in einem guten, lockern, aber nicht gar zu trockenen Boden gesezet werden. Der Baum schlägt wohl an, hat ein gutes Gewächs, und wenn er zu Jahren kommt, trägt er sehr stark.

Die weisse und grüne *Messire Jean* sind von der grauen in nichts unterschieden, als daß erstere etwas grauweißlicht, und die andere grünlicht ausfällt.

Virgoulé oder *Virgouleuse*, *Chambrette* und *Bujaleut*. Ist ziemlich lang und dick, hält ohngefehr 3 bis 4 Zoll in der Höhe und 2 oder 3 in der Breite, hat einen kurzen, dicken und

tieffizenden Stiel, ein ziemlich großes Blüth-auge, eine schönfärbichte Schelfe, ist Anfangs grün, wird aber immer gelber und mürber, je näher sie zu ihrer Reife kömmt. Sie ist eine von den besten und angenehmsten Früchten, wenn man sie erst zu ihrer rechten Zeit abzunehmen weis; sie hat ein zartes und weiches Fleisch, ein angenehmes, doch etwas säuerliches und überflüßiges Wasser und einen hohen Geschmack. Sie nimmt gerne einen schlechten Beygeschmack von Holz, Heu oder Stroh, worauf sie lieget, an. Sie wird mit den Bergamotten reif, hält sich aber viel länger, und bis 2 Monathe in eßbaren Stande, bis in Januar. Ihre Vollkommenheit nimmt man ab, wenn sie etwas welk aussiehet, und doch nicht runzelicht ist; wenn ihre ganze Schelfe gelb wird; und wenn sie nahe am Stiele einem sanften druckenden Daumen nachgiebt, doch inwendig nicht weich ist. Sie will also auch einen guten Mittags-Stand haben und kein kaltes, noch wässerich Erdreich; sonst treibt der Baum schön glattes und glänzendes Holz.

Salviati. Siehet grün aus, wenn sie im October abgenommen wird, wird aber im Liegen citronengelb, und conservirt sich bis in April. Ist ziemlich dick und rund, hat einen länglichten, ziemlich dünnen und etwas einwärts liegenden Stiel. Das Blüthauge liegt ebenfalls tief. Ihr Fleisch ist tendre und mürbe, der Saft genugsam

und

und süß, auch der Geschmack annehmlich. Sie meritirt, wegen ihrer langen Dauer, einen guten Platz.

Robine, d'Averat. Muſcat d'Averat. Muſcat d'aout, ou d'Ete. Gros-Muſcat d'Eté. Rojale d'aout. Rojale Muſqué. Poire de la Honvilla. Iſt eine mittelmäßig große Birn, von plattrunder Form, gleich einer Bergamotten, doch iſt ſie um den Stiel nicht ausgeholet, ſondern meiſtens kurzgeſpizt. Das Auge, welches ziemlich groß iſt, ſteckt nicht tief drinnen, und ihr Stiel iſt ſehr lang, dünne und gerade. Ihre Schale iſt glatt, und wenn ſie reif geworden, über und über blaßgrünlicht, wobey ſie etwas in das Gelbe ſpielet. Ihr Fleiſch iſt zwar etwas krieſelich, aber butterweich, der Saft auſſerordentlich überflüßig und zuckerſüß, und der Geſchmack der delicateſten Melonen gleich; ſie triefet recht von Fettigkeit, und dauert bis Weyhnachten. Dieſe Winterfrucht muß nicht mit jener Sommerfrucht, die Weber pag. 123 beſchreibt, vermengt werden.

Schaafsnaſe. Eine unanſehnliche aber gute Frucht, von bruchichem milden Fleiſche, mittelmäßigen Safte und guten Geſchmacke, ohne ſonderliche Steine. Sie bleiben meiſtens grün, und was die Sonne trifft, bekömmt einen rothen Strich. In der Zeitigung werden ſie etwas gelb. In der Mitte Octobers wird ſie vom

Baume genommen, und hält sich bis zu Ende Novembers. Ist gut zu dörren und zu kochen. Den Nahmen hat sie von ihrer Gestalt.

Bergamotte *de Paques*, oder Oster-Bergamotte. Ist im October abzunehmen, und hält sich bis Ostern. Ihr Fleisch ist mild, um den Krips steinicht, der Saft zuckersüß, der Geschmack aggreable. Sie bleibt beständig grün, wie sie vom Baum kömmt, und ist erst nach des Daumens Probe zu geniessen.

St. Germain, *Inconnue de la Fare, Poire de l'artisoire*. Ist eine ziemlich große Birn, von länglichter nicht bauchichter Form, wobey sie insgemein uneben und schief wächst. Ihr Stiel ist kurz, und das Auge nicht tief; doch fallen die Früchte an dem nämlichen Baum, in Ansehung der Form, sehr ungleich aus. Ihre Schale ist grob und rauh anzusehen, dabey aber nicht dick, und von Farbe grün; doch wird sie, wenn sie reifet, etwas gelblicht; auch ist sie bräunlicht getupft. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von sehr lieblichen angenehmen Geschmacke, wenn sie in einem guten trockenen Boden und in einer guten Lage wächst. Man muß sie, so lange als möglich, am Baume hängen lassen, und nicht leicht vor Ende Octobers abnehmen. Sie hält sich bis in Junium. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Die Gelbe St. Germain ist von dieser nichts unterschieden, als daß sie nur von Farbe etwas gelb-

lichter ausfällt, und kömmt wohl von Pfropfen her.

Franchippane, oder Dauphine, auch Lansac. Hat gute und böse Eigenschaften. Ihre gewöhnliche Größe ist wie Bergamotten, jedoch sind die kleinen die besten. Ihre Gestalt ist oben rund und platt, und etwas länglicht gegen den Stiel. Die Farbe ist grün, wenn sie von Baum kömmt, wird aber hellgelbich oder gelbgrau im Liegen. Der Saft süß und wohlriechend; das Fleisch gelbich, mürb und schmelzend; das Blüthauge groß und auf der Fläche liegend; ihr Stiel gerade, länglicht, ziemlich dick, fleischigt und hält ziemlich an der Frucht, die Schelfe glatt, und so zu sagen mit einer eisgrauen Decke überzogen. Sie dauert fast einen Monath in ihrer Reife. Sie will eine gute trockene Erde haben.

Rothe Confesselsbirn. Reif zu Ende Octobers, dauert bis gegen Ende des Jahres. Sie hat eine Schwester, die grüne Confesselsbirn. Die rothe ist von mürben, doch etwas kriesselichen Fleische, überflüßigen, süßem Safte und guten Geschmacke, und ist eine auserlesene gute Winterbirn.

Bergamotte suisse ronde. Bergamotte panachée oder *marbrée*, Bonte Bergamotte. Ronde Schweitzer-Bergamotte. Reift in October, dauert ins andre Jahr. Sie gleichet völlig einer gemeinen Herbstbergamotten, bis auf die Farbe, welche gelb, manchmalen auch roth

gestreift und schön anzusehen ist; von ziemlichen aber steinigten Fleische, genugsamen Safte, und ziemlichen Geschmacke, bekömmt oft große graue Flecken, die der Frucht aber innerlich nichts schaden. Jedoch ist sie zu rechten Zeit zu essen. Weil sie etwas zärtlicher, als die gemeinen, ist, so will sie auch einen rechten guten Boden und Lage haben. Auch ist ihr junges Holz durchgängig, wie an der langen Art, etwas gelb und grün gestreift.

Herbstbirn ohne Schale, *Poire sans Peau d'Automne*, *Marquis d'Hem, en Flandre*, Waldenser-Birn. Ist eine ziemlich große Birn, von rundlicher Form, und um das Auge herum, welches groß und nicht tief ist, etwas platt: gegen den Stiel aber, der ziemlich lang ist, wird sie was dünner; zuweilen wächst sie auch schief und eckicht. Ihre Schale ist schön glatt, und dünne, und wenn sie reif geworden, von blaßgrüner, in das Gelbe spielender Farbe; auch hat sie manchmal hie und da, einige große blaßbraune Flecken. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Saftes, und von lieblichem, angenehmen Geschmacke. Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und ist sehr tragbar. Diese Birn ist hier zu Lande wenig bekannt; Sie hat ihren Ursprung aus Savoyen, oder eigentlich aus dem Lande der Waldenser. Sie kömmt mit der Lansac viel überein, so, daß sie die nämliche zu seyn scheinet.

Rous-

Rousseline, *Muscat à longue queue, en Touraine.* Wird also genennt, weil sie viel Aehnlichkeit mit der Rousselet hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, bauchicht, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lang ist, lauft sie spitzig zu; um das Auge aber, das nicht tief innen sitzet, ist sie etwas gelblicht. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und vielmals, hier und dar, dunkelbraun oder schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüssen, etwas bisamhaften, Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächset. Der Baum hat ein schönes, starkes Gewächs, und trägt stark. Man muß sie nicht mit der Muscat Fleuri verwechseln, welcher sie, dem ersten Ansehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleichet.

Marquise, *Marquise.* Ist eine ziemlich große Birn, von länglichter Form, mit einem etwas dicken Bauch; gegen den ziemlich langen Stiel, lauft sie spitzig zu, und um das kleine, nicht gar tiefe, Auge ist sie etwas platt, auch überdem insgemein vom Gewächse ein wenig schief und uneben. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von gelblichter Farb, auch zart zimmetfarb getupft; und öfters, hier und dar, gleichfärbig gefleckt, zuweilen auch an der einen Seite etwas roth. Ihr Fleisch ist einigermassen derb und körnicht, doch aber mild

und saftig genug, von zuckersüssem, lieblichem und angenehmen Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst; aber in einem feuchten und zähen, wird sie hart, trocken, steinicht, und nicht gar wohlgeschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

Winterrousselet, Rousselet d'Hyver. Ist eine mittelmäßig große, etwas länglichte Birn; und hat in Ansehung der Größe und Form viel Aehnlichkeit mit der Martin Sec, wird auch von einigen dafür gehalten, ist aber in verschiedenen Theilen von ihr unterschieden: denn sie hat einen längern Stiel, eine andere Farbe, und einen andern Geschmack. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, von grünlichtgelber Farbe: wobey sie manchmalen auch roth, doch aber nicht so braunroth, als die Martin Sec, ist. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch mild genug, voll Saftes, und von zuckersüssem und lieblichem Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden wächst; sonst hat sie einen schlechten unangenehmen Geschmack. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

Von Aepfeln im Monath August.

Augustapfel. Ist seinen Nahmen nach ein frühzeitiger Apfel, der mit den Kirschen reif wird, hält sich aber nicht leicht über 14 Tage, sodann wird er mehligt und abgeschmackt. Sonst von milden Fleisch, reichen Saft, und guten Geschmack. Kommt der Calville blanche d'Etée ziemlich bey, und paßirt für eine gute frühzeitige Frucht, die besser als der Jacobsapfel und die Margrethenbirn ist.

Calville hative. Diese schöne Frucht wird gleich nach den Kirschen im August reif, hält sich aber wegen ihres zarten Fleisches und wenigen Saftes nicht über 8 Tage, da sie mehlig und taub wird. Sie hat innen um den Krips rothe Adern, schneeweises Fleisch, und einen hochsäuerlichen Geschmack, taugt aber nicht zum Dörren.

Basse pome rouge. Diese Frucht kann nicht schöner gemahlt werden. Sie hat einige, wie wohl nicht vollkommene Aehnlichkeit mit der vorhergehenden, kommt auch bald nach derselben, oder zu Eingang des Septembers zur Reife, hält sich aber nicht über 14 Tage. Ihr Fleisch ist tendre und schneeweiß, manchmal mit rothen Adern, der Saft mittelmäßig, der Geschmack vortreflich, wenn sie zur rechten Zeit gegessen wird, so am Daumendrucken zu erkennen. Sie wächst bald rund, bald etwas spitzig und länglich,

lich, bald röther, bald weiser. Die so stark an der Sonne hängen, werden sehr roth, die andern aber roth und grün.

Calville platte rouge d'Eté. Reif zu Ende August, dauert nicht lange. Der Baum trägt fleißig. Der Apfel muß frisch weggegessen werden, denn er verliehrt bald den Saft, wird darauf mehlig und ungeschmack. Sonst ein recht schöner Apfel, von Farbe mehr rosen, als incarnat roth, von schneeweißen Fleisch, mit rothen Adern, ziemlichen Saft, und wohl temperirten Weinsäuerlichen Geschmack. Ist wohl der beste frühzeitige Apfel.

Rosette d'Eté marbrée. Reif zu Ende August, hält sich etwan 14 Tage, kann nicht so schön gemahlt werden. Von schneeweißen Fleisch, auf der Seiten, wo er weis aussieht; und von rosenfarben Fleisch, wo er roth sieht: ziemlich weinsäuerlichen Saft und recht guten Geschmack, nur schade, daß er so zärtlich ist. Er hat inwendig einen rothen Cirkel um den Krips, wie die rothen Calvillen. Wenn er allzu reif am Baum wird, spaltet er sich oben am Butzen und unten am Stiel eines ½ Finger-Glieds lang, also, daß man durch den Apfel und Krips durch und durch sehen kann, welches ihm doch an Geschmack nichts schadet, sondern nur seine übermäßige Reife anzeiget. Da ist er aber auch am besten zu essen, wenn die Schale nicht mehr grünlich, sondern schneeweiß ist.

Im Monath September.

Calville blanche d'Eté, Weisser Sommercalville. Reif Anfangs Septembers, dauert 24 Tage, auch manchmal länger. Ist ein ziemlich großer Apfel, von Form etwas platt, und hat dabey Ecken oder Rippen. Wann er reif ist, hat er eine gelblichtweisse Farbe; bekommt auch wohl manchmal einen rothen Backen. Sein Fleisch ist sehr zart und schneeweiß, von so ziemlichen aber nicht gar zu feinem Geschmack. Der Baum treibt wacker Holz und ist sehr tragbar.

Gewürzapfel (einfacher). Ist ein ziemlich großer Apfel, von Form etwas plattrund, und öfters eckicht. Er kommt mit vorstehenden weissen Sommercalville viel überein, wo er es nicht gar ist. Seine Schale ist glatt, die Farbe, wenn er reif ist, blaß gelblichtgrün. Sein Fleisch ist mild, von gemeinem nicht gar feinem Geschmack, daher er denn auch nur zu den gemeinen Kochäpfeln gehöret. Der Baum wird groß und ist recht tragbar.

Paradiesapfel, weisser. Reif zu Anfang Septbr. dauert bis in November. Ist zu essen, wenn er vom Baum kommt. Hat ein mürbes Fleisch, ziemlich Saft, einen vortreflichen Geschmack nach Wein. Der Baum trägt nicht allein öfters, sondern auch überaus viel. Je länger er liegt, je mehr wird er gelb und endlich weiß. Curiös ists, daß die meisten Aepfel fast keinen Stiel haben, sondern nur auf den Aesten auf-

aufsitzen. So er etwas gelegen, ist er ganz fett anzugreifen, als sey er mit Speck geschmieret. Hr. Knoop beschreibt ihn so:

Sommer=Paradiesapfel. Ist ein kleiner Apfel, von Form etwas länglichtrund, auch ein wenig eckicht und insgemein schief. Wenn er reif ist, hat er eine blasse, grünlichtgelbe Farbe; sein Fleisch ist ganz mild und von ziemlich feinem Geschmack. Er wird meistens deswegen gezogen, weil er viele Ausläuffer treibt, wodurch er ohne Pfropfen vermehret werden kann, auch bedient man sich derselben allerley andere Sorten von Aepfeln darauf zu pfropfen und niedere Zwergbäume zu ziehen, weil er von Natur klein und niedrig wächst, bald trägt und fruchtbar wird, welche Eigenschaft er auch dem Pfropfreis mittheilet.

Es giebt von diesem Apfel auch noch eine Nebensorte, so von der angeführten in nichts unterschieden ist, als daß die Früchte roth sind.

Es giebt auch eine süsse Sorte von gleicher Form und Größe.

Rosette d'Eté. Reif mit Eingang September, dauert aber nicht über 24 Tage. Eine wunder-schöne Frucht, hat inwendig rothe Adern im weissen Fleische, nicht allzuvielen Saft, und hochsäuerlichen Geschmack, muß bald weggegessen werden, wenn sie nicht taub und mehlig werden soll. Viele sehen einer Schmollischen Pfirsche sehr ähnlich. Der Baum trägt fleißig.

Ram-

Rambour blanc, oder *Charmant blanc*. Reif Anfangs Septembers, dauert 4 Wochen. Ist dick und breit, führet den Nahmen von der besondern weissen Farbe, die mit Wasserfarbe nicht genug im Mahlen kann ausgedrucket werden. Der Baum trägt ganz ausserordentliche grosse Blätter, einer Hand lang und breit, dergleichen an keinen andern Baum zu finden. Die Frucht selbst ist von feinem Fleisch, ziemlichen Saft, und hochsäuerlich guten Geschmack. Muß wohl in acht genommen werden, weil er was zärtlich ist, denn so bald er bräunliche Flecken bekommt, wird er taub und pelzig, was an der Sonne hängt, bekommt einige rosenfarbe kleine Sprengel, so sehr wohl aussiehet, auch wohl ein hellrothes Bäckgen.

Herrnapfel. Reif in der Mitte Septemb. dauert bis December und länger. Ist ein Apfel der größten Art. Von Form rundlicht, nach den Butzen zu aber, der tief drinnen steckt, wird er etwas spitzig, auch ist er durchgängig, an der einen Seite des Butzens, etwas höher als an der andern, und etwas kantig oder eckigt. Wenn er reif ist, hat er eine glatte blasgelbe Schale, und an der einen Seite ist er manchmal etwas blasroth, oder dick gestreift. Sein Fleisch ist ziemlich mild, fein und von sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Ist frisch und gedörret gut zu essen, zumal wenn er geschälet und gedörret wird. Der Baum treibt wacker Holz, wird groß und ist tragbar.

Jung=

Jungferapfel. Reif in der Mitte Septemb. dauert bis den December und länger. Ein wohlgeschmacker schöner Apfel, von quittengelben, festen Fleisch, mittelmäßigen Saft, und hohen Geschmack, nicht allein frisch, sondern auch gedorret; doch ist der Muß davon gar zu säuerlich. ist bald und spat zu essen, auch auf Kuchen und zu Dorten.

Englischer Gülderling, rother. Reif in der Mitte Septembers, dauert bis Jannar. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von Form etwas länglicht und viereckigt, manchmalen aber auch etwas mehr rund und eckicht. Die Schale ist glatt, und wann er reif ist, von ganz dunkelbrauner, oder purpurfarbichtrother Farbe, wodurch hier und dar, sonderlich an der einen Seite, etwas grünes durchschimmert. Er ist von gelben mürben Fleisch, angenehmen genugsamen Saft, und hochsäuerlichen Geschmack, zumal, wenn er genug gelegen. Daher er unter die besten Aepfel gehöret. Der Baum hat ziemlich Holz und ist recht tragbar.

Gülderling, gelber. Reift eben so, und dauert bis in Januar. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von etwas länglichter Form, wobey er vielmals etwas schief und eckicht ist; sein Butzen ist etwas tief drinnen. Die Schale ist glatt, und wenn er reif ist, hellgelb oder citronenfarb. Sein Fleisch ist mild, schneeweiß, von

fei-

feinem, angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlich und recht delicaten Geschmack. Im Krips findet sich oft ein Liquor, der nach Citronensaft und Zucker schmeckt, dergleichen man sonst bey keinen Apfel findet. Der Baum treibt gutes Holz, wird aber nicht sehr groß, jedoch trägt er stark.

Süßapfel, *Pome sücre jaune.* Reif gegen Mitte Septembers, dauert 3. bis 4 Wochen. Ein feiner Apfel, sein Fleisch ist brüchig, der Saft zuckersüß, woher er auch den Nahmen hat. Der Geschmack angenehm, wer zumalen das süsse Obst liebet. Der Baum trägt fleißig und häufig, und schickt sich kein Apfel besser zum Brey und Dörren, als dieser. Er bekömmt manchmal Flecken, als wenn er mit Oel getränket wäre, ist aber doch gut zu geniessen.

Röberling. Reift zu Ende Septembers, dauert bis Weynachten. Ein sehr guter Apfel von Fleisch, Saft und Geschmack, noch feiner und höher im Geschmack als der Borstorfer. Trägt fleißig, und kann nicht genug angepflanzet werden.

Pigeon, Passe-Pomme. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe und länglichter Form; nach dem Aug zu, welches nicht tief drinnen sitzet, lauft er insgemein ziemlich spitzig zu, manchmal aber fällt er auch, an den nemlichen Baum, etwas kürzer aus. Die Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, an der einen Seite weißlicht,

und an der andern, auch wohl rund um, blas- oder hellroth. Das Fleisch ist mild, voll wässerigten Saftes, welcher jedoch einen angenehmen besondern Geschmack hat, so dieser Sorte eigen ist, daher er denn, ohne Widerspruch, zu den besten Tafeläpfeln gehöret. Der Baum treibt gutes feines Holz, trägt sehr stark und wird daher nicht groß.

Pigeon, der bunte, *le grand pigeon blanc, Passe-Pomme panachée, Pomme de Jerusalem.* Ist von dem vorhergehenden nur dadurch unterschieden, daß er, in einem weißlichten Grund, blas- oder hellroth gestreift ist, und um das Aug ein gar feines Ansehen hat; von einigen wird er auch für schmackhafter gehalten. Er kann nicht schöner gemahlet werden, als er wirklich ist, und wird je länger jemehr gelb, hat ein festes Fleisch, nicht gar viel Saft, doch ziemlichen Geschmack. Je mehr ihn die Sonne bestrahlet, je schöner und rothbäckigter er wird. Man findet Stücke darunter die bey 28 Loth wiegen. Seine Reife ist zu Ende Septembers und dauert bis Februar.

Schloterapfel, grose gelbe. Reif gegen Ende Septembers, dauert bis in November. Wird mit der Zeit völlig gelb, wie eine Quitte. Sein Fleisch ist schneeweiß, fest, und ziemlich gut. Der Saft mittelmäßig, der Geschmack etwas weinsäuerlich, doch nicht sonderlich. Der Krips ist sehr hohl, daher es kommt, daß wenn er reif, die Kerne darinnen schlottern. Sieht

grün

grün aus, wenn er vom Baum kömmt, wird aber, wenn er einige Zeit gelegen, quittengelb.

Rambour d'Orleans. Reif gegen Ende Septembers, dauert nicht länger als etwan 4 bis 5 Wochen, und muß bald weggegessen werden, sonst wird er mehligt. Hat übrigens ein mildes Fleisch, guten Saft und Geschmack, gehört nur unter das Herbst-Obst.

Rambour verd oder *gris,* sonst Lederapfel. Reif gegen Ende Septembers, dauert bis Weynachten, auch länger. Sein Fleisch ist grünlicht, von ziemlichen Saft und Geschmack, gleichet beynahe den Renetten. Die Frucht ist sonst gar grau, wenn sie aber der Sonne recht ausgesezet ist, bekommt sie einen rothen Backen, wird oft fleckigt, und reisset bey bösen Wetter auf.

Rambour rouge. Reif zu Ende Septemb. dauert bis Weynachten. Eine schöne Frucht, wie ein Marmor gezeichnet, die an der Sonne hangen; die andern werden nur grünlich. Das Fleisch ist etwas pelzig, aber von guten hohen Geschmack nach Wein, und wenn es zur rechten Zeit gegegessen wird, hat er genugsamen Saft, gleich denen Renetten.

Peppin d'Or, Goldener Pepping, *Pomme d'Or, Parmain, Pepping d'Angleterre, ou non pareil.* Reif zu Ende Septemb. dauert ins andre Jahr. Ist ein kleiner Apfel, von rundlicher Form, um das Aug und den Stiel

aber etwas platt. Seine Schale ist glatt, und am Baum, von grünlichter Farbe, wenn er aber reif ist, schön goldgelb, wovon er auch seinen Beynamen bekommen. Sein Fleisch ist mild genug, voll Saftes und von sehr angenehmen hochfeinen Geschmack, wie er denn auch nicht nur von den Engländern, sondern auch von jedermann für den niedlichsten unter allen Aepfeln gehalten wird, und so wohl frisch als gedunst sehr gut ist. Kommt in Geschmack und der Dauer der Renette gris Double bey, ja geht ihr noch drüber. Es führen auch einige einen doppelten goldenen Pepping an; allein solches ist kein anderer als dieser, wenn er an einem jungen Baum in einem guten Boden gewachsen, und also größer als sonst geworden. Oder es ist die Aurea Libertas, welche mit diesen Pepping sehr viel überein kommt, aber größer ist.

Stettiner, rother. Reif gegen Ende Septembers, dauert ins andre Jahr. Von brüchigem Fleisch, nicht viel Saft, jedoch guten Weingeschmack. Ist bey seiner äusserlichen und innerlichen Güte billig zu ästimiren. Doch ist dabey wahrzunehmen, daß ihn nicht vor der Zeit die Fäulung übereilt und verderbet.

Schmerapfel. Reif gegen Ende Septemb. dauert bis Weynachten, wo er quittengelb wird, auch oft mit einem röthlichen Backen, wo ihn die Sonne bestreicht. Sein Fleisch ist gut und saftig, der Geschmack von annehmlicher Säure,

und so wohl frisch als gedörrt gut zu essen, nur muß er um Weynachten weggeschaffet werden, sonst wird er mehlig.

Pomme de Cardinal rouge. Reif gegen Ende Septembers, dauert bis November, auch länger. Sein Fleisch ist mittelmäßig wie sein Saft, und der Geschmack etwas weinsäuerlich. Wenn er zu lange liegt, bekommt er braune oder schwarze Flecken und wird mehlig. Daher er, ehe er solche Flecken bekommt, wegzuschaffen.

Pomme de Cardinal blanc. Reift eben so, und dauert bis zu Ende des Jahres und länger. Von milden, weißen Fleisch, reichen Saft, und besondern hohen Geschmack. Er kommt der weißen Winter-Calville in etwas bey, und ist wegen seiner innerlichen und äusserlichen Qualität zu ästimiren. Muß in der Obstkammer wohl in acht genommen, und nicht zu nahe an andere geleget werden, sonst bekommt er leicht braune Flecken und verdirbt. Sein delicater Saft und Geschmack dauert bis in Februar. Es ist einer der besten Aepfel.

Pomme d'Ananas, vulgo Rothgesprengter Schloterapfel. Reif zu Ende Septemb. dauert bis in Februar. Bey dieser schweren Frucht ist zu verwundern, wie dieselbe ein so dünner und geringer Stiel ertragen kann. Von ungemeinen sanften weisen Fleisch, und manchmal röthlichen Adern, genugsamen Saft, und

excellenten Gousto, süß und säuerlich melirt. Der Krips ist von einer besondern weitläuftigen Structur, wie eine Höhle, oder gewölbte Zella, woran die Kerne ganz leicht anhängen, und wenn man den Apfel schüttelt, abfallen, daß man es genau höret.

Rother Schloterapfel. Reift eben so, und dauert ins andre Jahr. Der Stiel ist dünner, von recht guten Fleisch, Saft und Geschmack. Weilen die Kerne eben so beym schütteln der Frucht schlotern, haben sie ihren Nahmen bekommen. Kommt mit vorstehenden seinen Bruder im Fleisch, Saft und Geschmack fast überein, jedoch ist jener noch delicater, als dieser und von besserer Güte.

Rosenapfel, Pomme Rose. Ist ein grosser Apfel, von viereckichter Form, manchmalen aber auch etwas länglicht, schief und höckericht. Er hat einen sehr großen tiefen Butzen. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichte, citronengelbe Schale, wobey er insgemein hier und dar, etwas lichtbraun punctirt oder gefleckt ist. Vielmals hat er auch an der einen Seite etwas dunkelrothes, und zuweilen hier oder dar, erhabene braune Flecken, wie Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen feinem Geschmack; weswegen er zu seiner Zeit von den besten Tischäpfeln ist. Hr. **Knoop** beschreibt unter den Namen **Rosenapfel** wieder auf eine andre Art,

die

die mehr mit dem in Franken bekannten Rosenapfel übereinkommt, also:

Rosenapfel. Ist ein ziemlich großer plattrunder Apfel. Wenn er reif ist, zu Ende Septembers, hat er an der einen Seite eine gelbichtweise, vielmals aber, fast rund um, eine schöne hellrothe Farbe, wobey er durchaus schön dunkelroth gestreift ist, und so schön ist er auch um das Aug. Sein festes Fleisch ist mild, ziemlich guten Saft und Geschmack, dauert über das andre Jahr über Ostern hinaus.

Rosette d'Automne. Reif gegen Ende Septembers, dauert bis November und länger. Ist unvergleichlich schön gestriest von aussen, auch oft von innen nach den Striesen marquirt. Hat ein festes Fleisch, wie Borstorfer, nicht viel Saft, einen angenehmen Geschmack, zwischen süß und sauer; muß bald weggegessen werden, ehe er faul wird.

Calville blanche d'hyver, Calville blanche à cotes, Französischer Quittenapfel, weißer Wintercalville. Ist ein großer Apfel, von etwas länglichter Form, und sehr stark geribbt, woran er leicht zu erkennen ist. Seine Schale ist glatt, von grünlichtweißer Farbe. Sein gelbes feines Fleisch ist mild, von sehr angenehmen, feinen, gewürzhaften hohen Geschmack, genugsamen Saft und vortreflichen Geruch. Er wird zu Ende Septembers reif, und dauert über Weynach-

nachten. Von dieser guten Frucht kann man nicht genug anlegen.

Calville rouge d'hyver, Rother Winter-calville, *Calville Sanguinole*, *Calville musqué*, *Calville rouge en dedans & dehors*. Reift zu Ende September, dauert bis December. Ist ein ziemlich großer Apfel, von etwas länglicht-runder Form, und ringsherum, vornemlich aber um das Aug, welches nicht tief und klein ist, weniger oder mehr eckicht oder geribbt. Seine Schale ist glatt und von so schöner incarnater Farbe, daß sie fast nicht nachzumahlen, durch welche manchmalen, da und dort, etwas gelbes durchschimmert; ist auch von innen manchmalen hier und da etwas röthlich, besonders oben am Butzen. Sein Fleisch ist mild, von sehr angenehmen besondern Geschmack, welcher dieser Sorte eigen ist, und etwas süßliches mit weinsäuerlichen vermischt hat. Sie meritirt überall zu seyn. Es giebt auch eine Sorte an welcher das Fleisch, mehr oder weniger, und sonderlich an der Schale bluthroth ist, die sich aber sonst in nichts von dem vorigen unterscheidet; und dieses ist diejenige Sorte, welche man in einigen Verzeichnissen unter den Nahmen, der innen und aussen rothe Calville, Calville rouge en dedans & dehors, findet. Diese Röthe kommt vom Stamm her, worauf der Baum gepfropfet ist; auch träget das Alter des Baumes und der Boden viel darzu bey. Der

Baum

Baum hat ein gutes Gewächs, wird mittelmäßig groß; trägt aber nicht gar stark, und ist dem Krebs unterworffen.

Erdbeerapfel. Reif zu Ende Septembers, dauert bis Weyhnachten und oft länger. Sein Fleisch ist sehr mürb und bruchig, wenig Saft, aber vortreflichen hohen Weingeschmack. Kommt dem Himbeerapfel etwas bey, wie wohl er in der Farbe und Gestalt ziemlich differirt, aber im Geschmack gleich kommt.

Kayserapfel. Reif zu Ende Septembers, dauert nicht länger als zu Anfang Novembers, oder 4 Wochen. Sein Fleisch ist brüchig und mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack weinsäuerlich und angenehm; nur muß er bald weggeschaffet werden, sonst wird er mehlig, taub und fleckigt. Der Krips ist inwendig sehr hohl, wie die Schloteräpfel, so, daß die Kerne darinnen klappern. Man hat einen weißen und gelben Kayserapfel.

Pigeon rouge. Reif nach Michaelis, dauert bis Weyhnachten und länger, wenn er wohl verwahret liegt. Er ist in der glänzenden Purpur-Farbe weit schöner, als man ihn mahlen kann. Sein Fleisch, Saft und Geschmack ist recht gut, und allerdings zu ästimiren. Das Fleisch ist innen halb weiß und halb röthlich, welches schön anzusehen ist.

Rother Süßapfel, *Pomme sucré rouge.* Reif zu Ende Septembers, dauert 4 bis 5 Wochen.

chen. Von gutem Fleisch, süssen Saft und Geschmack. Seine schöne rothe Farbe übertrift fast alle andere Aepfel; die Güte aber ist passable, und faulet leicht von innen, ehe man es sich versiehet.

Schloterapfel, grüner. Reif zu Ende Septembers, dauert bis Weyhnachten. Von feinem Fleisch, hinlänglichen Saft und Weingeschmack. Gleichet in vielem seinen Brüdern.

Seidenapfel, *Basse pomme soyette.* Reif zu Ende Septembers, hält sich 4 bis 6 Wochen. Von festen weißen Fleisch, genugsamen Saft, und passablen Geschmack, weder süß noch säuerlich. Vor einen frühzeitigen Apfel ist er gut genug, gleichet in der Farbe einem Rosenblat, so schön in die Augen fällt, und trägt auch fleißig.

Calville Rojale d'Eté. Reif Anfangs Septembers, und dauert solchen Monat. Von schneeweißen milden Fleische mit rothen Adern, mittelmäßigen Saft, und sublimen Weingeschmack. Ist seiner Eigenschaft nach unter die vorigen Sommercalvillen zu rechnen, und excellirt noch vor selbige von aussen und innen, muß aber bald weggegessen werden, sonst wird er mehlig.

Citronenapfel, Winter. Wird gebrochen zu Ende Septembers und dauert 5 bis 6 Wochen. Von extra feinen mürben Fleisch, mittelmäßigen Saft, und annehmlich herrlichen Geschmack, nur Schade, daß er sich nicht wegen

sei-

seiner Zärtlichkeit länger hält. Ist sonst ein mittelmäßig großer Apfel, von länglichtrunder Form, und hat mit dem gelben Gulderling viel Aehnlichkeit. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, schön citronengelb, und ist einer von den besten Winteräpfeln. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist sehr tragbar. Hr Knoop giebt auch einen

Sommer-Citronenapfel unter folgender Beschreibung an: Ist ein ziemlich großer Apfel, von länglichter und etwas eckichter Form. Wenn er reif ist, siehet er citronengelblicht aus, und wenn er etwas gelegen hat, wird er durchaus etwas fettig. Seine Schale ist glatt, sein Fleisch mild, hat aber keinen feinen Geschmack, daher er kaum unter die mittelmäßigen Sorten gehöret.

Sommerborstorfer, ist bekannt.

Im Monath October.

Prinzenapfel, *Pomme de Prince*. Reif Anfang Octobers, dauert bis in May und länger, ist auch nicht wohl eher zu essen. Sein Fleisch ist grünlicht, und von hohen aromatischen Geschmack, aber wenigen Saft, welchen vermuthlich die lange Dauer verzehret. Wenn er gut an der Sonne stehet, so bekommen manchmal etliche Früchte einen rothbraunen Grund und einen ganz gelben Streif, so recht artig aussiehet. Er ist wegen seiner Güte und Dauer zu ästimiren.

Schwar-

Schwarzer Borstorfer. Reif zu Anfang Octobers, dauret ziemlich lang. Ist unter der Schale oft blutroth. Sein grün Fleisch und Geschmack ist schlecht.

Pauliner, rother. Reif Anfang Octobers, dauert bis December. Von festem Fleisch, mittelmäßigen Saft, und guten Geschmack. Ist aber wohl in acht zu nehmen, daß er nicht mehlig und taub wird.

Hechtapfel. Reif Anfang Octobers, dauert bis in Februar. Von brüchigem milden Fleisch, überflüßigen süssen Saft, und Weingeschmack. Verdienet wegen seiner äusserlichen und innerlichen Qualität mehrmalen gepflanzet zu werden.

Krannichapfel. Reif Anfang Octobers, dauert spat ins andere Jahr. Wird im Liegen etwas gelbiger. Sein Fleisch ist mild, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack hochsäuerlich, jedoch angenehm und fein.

Kriegerapfel. Reif Anfang Octobers, dauert ins folgende Jahr. Von extra milden Fleisch, wenig Saft, hohen Weingeschmack, und übertrift noch den Erdbeerapfel. Hat inwendig einen großen holen Krips, worinnen die Kern leicht anhängen. Er verdient sehr oft gepflanzet zu werden.

Gelbe Renette, *Reinette jeaune.* Reif zu Anfang Octobers, dauert ins andere Jahr bis Ostern und länger. Ist ein Apfel von mittel-

telmäßiger Größe und etwas blattrunder Form, mit einem tiefen Butzen. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Schale, welche mehr oder weniger braunroth gefleckt und gezeichnet ist. Sein gelbes Fleisch ist mild, von ziemlichen Saft, und feinen hohen Geschmack. Kommt den ordinairen Borstorfern in der Güte und Geschmack fast bey, und in Weingeschmack noch vor.

Grüne Renette, *Reinette verde longue*. Reif Anfang Octobers, dauert bis Weynachten und länger. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von etwas plattrunder Form. Wenn er reif ist, hat er eine grünlichte Farbe; die Sonne giebt ihn manchmal einen kleinen rothen Backen, die aber die Sonne nicht trift, bleiben ganz grün und werden mit der Zeit gelb. Er hat ein brüchig mildes Fleisch, genugsamen Saft, und annehmlichen Weingeschmack, wenn er zur rechten Zeit gegessen wird.

Goldene Renette, *Reinette doré, Reinette tulipe*. Reif zu Eingang Octobers, dauert bis zu Ende des Jahres und länger. Ist ein Apfel der durchgehends nicht sehr groß wird. Von Form ist er rund, nach den Butzen zu aber etwas spitziger. Seine Schale ist rauh, von Farbe braungefleckt, wobey er einen graulichgelben glatten Grund hat, der nur hier und dar ein wenig sichtbar ist. Sein Fleisch ist wie beym Borstorfer, ziemlich mild, von sehr angenehmen

lieb-

lieblichen Geschmack, wenn er recht reif geworden, und ist ein sehr guter Tischapfel. Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird nicht gar groß, trägt aber sehr stark.

Graue Renette, *Reinette grise double.* Reif Anfang Octobers, dauert ins andere Jahr. Ist ein ziemlich großer Apfel, von runder und etwas platter Form. Er hat eine rauhe, braungräulichte Schale, woran sich vielmals ein hellgrüner Grund mehr oder weniger zeiget, auch hat er wohl hier und dar einige helle grüne Flecken oder breite Streifen. Sein Fleisch ist mild, vielmals von etwas grünlichter Farbe, und wenn er recht reif ist, von sehr angenehmen hohen Geschmack, daher er denn auch ohne Widerspruch einer der besten Aepfel ist. Weilen es aber eine französische Frucht ist, so kommt er in schlechten Jahren und in einem kalten Boden, vielmals nicht zur gehörigen Reife, auch erhält er sodann seinen rechten Geschmack nicht, und wird im Liegen welck.

Gestreifte Renette. Anfang Octobers, dauert ins andre Jahr, von schneeweißen sehr milden Fleisch, genugsamen Saft, und guten feinen Geschmack, jedoch nicht nach Renetten Art.

Reinette verde ronde. Reif Anfang Oct. dauert ins andere Jahr. Hat ein grünlichtes Fleisch, nicht viel Saft, aber desto mehrern ho-

hen

hen Geschmack, nach der Renettenart, daher sie sehr zu ästimiren.

Berlinerapfel. Reif im October, dauert in May. Eine schöne Frucht von festen und annehmlichen Fleisch, genugsamen Saft, und passablen Geschmack, weder sauer noch süß, sondern recht temperirt. Kann wohl vor einen dauerhaften Winterapfel paßiren.

Weiser Kayserapfel, *Pomme Imperial blanc*. Reif in October, dauert zu Ende des Jahrs, auch bis in Februar. Ein schöner ansehnlicher, großer Apfel, von schneeweißen milden Fleisch, genugsamen Saft, und hohen angenehmen Geschmack, etwas süß und weinsäuerlich, dergleichen man bey andern Aepfeln von dieser Größe nicht findet, muß wegen seiner Zärtlichkeit nur in Acht genommen werden, vor den braunen Flecken, denn sobald solche zum Vorschein kommen, gehet die schöne Frucht mit ihrem guten Geschmack zu Ende.

Reinette rouge d'hyver, die rothe Winter Renette. Reif in October, dauert bis Ostern. Von festem Fleisch, wenigen Saft, aber vollkommen guten Renetten Geschmack, und ist billig zu ästimiren.

Winter Zuckerapfel, *Pomme sucre verd*. Reif Anfang Octobers, hält sich gute Zeit im Winter, von feinem jedoch festen Fleisch, genugsamen Saft und zuckersüßen Geschmack. Derglei-

gleichen süßen Aepfel man im Winter nicht leicht finden wird, und ist werth unter den Lagerobst zu halten.

Himbeerapfel, rother. Reif im October, dauert bis im May. Hat ein festes Fleisch, mittelmäßigen Saft, und hochsäuerlichen Weingeschmack, der beynahe der Callville blanche d'Hyver beykommet. Diese Frucht ist werth überall zu sehen.

Himbeerapfel, weißer. Reift eben so und dauert bis Febr. Von brüchigem Fleisch, ziemlichen Saft, und starken sauern Geschmack, der nicht für alle Leute. Wird im Liegen gelblicht. Einer ist genug im Garten. Es mag auch dieses sein rechter Nahme nicht seyn, indem er weder von aussen noch innen etwas von Himbeeren an sich hat.

Sternapfel, *Pomme d'Otoile*. Reif im October, hält sich ins andere Jahr. Eine unvergleichliche schöne Frucht. Die Italiener machen viel Werks davon, und halten ihn höher als den Borstorfer.

Papageyapfel, *Pomme de peroquet*. Reif im Octobr. dauert bis zu Anfang des folgenden Jahres. Hat die schönste Pfirschblüthfarbe. Von milden grünlichen Fleisch, genugsamen Saft, etwas säuerlich, doch nicht widrigem Geschmack, muß aber zur rechten Zeit, wenn er etwas gelbig wird, consumirt werden, sonst bekommt

er

er braune Flecken und gehet in die Fäulung. Gegen Weynachten schmeckt er am besten, da er seine Kraft noch beysammen hat.

Arzneyapfel. Reif im October, dauert ins andere Jahr. Kommt ganz grün vom Baum, wird aber im Liegen gelb. Sein Fleisch ist fest, doch mild, der Saft wenig, der Geschmack aber excellent und aromatisch, von einer sehr moderirten, feinen und annehmlichen Weinsäure.

Weißer Schloterapfel. Reif Anfangs Octobr. hält sich bis Weynachten. Eine schöne Frucht, von feinen bruchigem Fleisch, mittelmäßigen Saft und hochweinsäuerlichen Geschmack, im Krips hohl. Bekommt manchmal an der Sonne rosenfarbe Stippen, auch einen bräunlichen Streif.

Winter-Parmain, *Parmain d'Hyver, Peppin Parmain d'Hyver, Pepping Parmain d'Angleterre*, Graue oder Weiße Peppin van der Laan. Reif Anfangs Octobr. dauert 5 bis 6 Wochen. Ist ein Apfel, der die Form des Sommer-Parmain, *Parmain d'Ete* hat, doch fällt er durchgängig etwas größer aus. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, von grünlichter Farbe, manchmalen aber auch an der einen Seite etwas bräunlicht gefleckt oder punctirt. Sein Fleisch ist mild genug, von sehr lieblichen feinen Geschmacke. Im Liegen bekommt er endlich öfters, wegen seiner Zärtlichkeit, faule

Flecken, sonderlich, wenn er in schlechten Jahren nicht zur völligen Reife gekommen. Der Baum ist von guten Holzgewächs, wird mittelmäßig groß und trägt stark.

Rother Winterparadiesapfel, doppelter rother Winterparadiesapfel. Reif Anfangs Octobr. dauert bis in November. Ist ein großer Apfel, von länglichter Form; nach dem Aug zu, welches nicht tief ist, wird er etwas spitziger, auch ist er insgemein etwas eckigt. Seine Schale ist glatt, von braunrother Farbe, und manchmalen fällt sie an der einen Seite grünlich aus. Das Fleisch ist fest, von ziemlich lieblichem, doch nicht hochfeinem Geschmack, daher er meistens nur zum Kochen gebraucht wird, weswegen er auch in Achtung stehet, sonderlich weil er groß ist und gedünstet wohl schmeckt. Der Baum ist von gutem starken Gewächs, wird groß, und ist sehr tragbar. Es giebt von diesem Apfel eine Nebensorte, welche in einem hellrothen, oder grünlichen Grund, grobe rothe Striefen hat; doch ist sie von obiger sonst in nichts unterschieden, und scheinet nur von Boden oder Stamm entstanden zu seyn, ja man findet sie auch auf den nemlichen Baum gestreift und ungestreift.

Rother einfacher Paradiesapfel. Dieser ist von dem vorigen in nichts unterschieden, als daß er viel kleiner ist; macht aber für sich eine besondere Sorte aus.

Engli-

Englische Carolin, *Caroline d'Angleterre, Present royal d'Eté.* Wird Anfangs Oct. abgenommen, hält sich gegen Weynachten. Ist ein großer Apfel, von Form, nach dem Auge oder Butzen zu, welcher etwas tief eingesunken ist, ein wenig zugespitzt, auch hat er durchaus viel Ecken oder Rippen. Seine Schale ist glatt, und wann er reif ist, von Farbe gelblicht-weiß; im Liegen wird er etwas fettig. Sein Fleisch ist mild, und dabey angenehm sauer, doch nicht von gar feinem Geschmack, daher er mehr für die Küche als Tafel dienet. Von innen hat er ein großes hohles Kerngehäuse, auch mangeln öfters die Kerne. Der Baum treibt gutes starkes Holz, wird groß und trägt stark.

Zwiebelborsdorfer, *Reinette platte.* Reif im Monat Octob. dauert ins andre Jahr. Ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe, und runder etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, eben, glänzend, und wenn er reif oder eßbar ist, gelblicht, und manchmal hier und da mit einigen braunen rauhen Flecken besezt, zuweilen auch an der Sonnenseite in etwas schön hellroth; überdem hat er hier und dar einige kleine braune Warzen. Sein Fleisch ist ziemlich mild, von angenehmen feinem Geschmacke. In Deutschland, wo dieser Apfel ursprünglich herkommt, ist er der erste und vornehmste von allen Winteräpfeln. Die Art ist unter andern Aepfelbäumen sehr

kenntbar, indem sie glättere, glänzendere und rundere Blätter hat, als alle andere Sorten.

Es giebt noch eine andere Sorte dieses Apfels, welche von der beschriebenen nur darinnen unterschieden ist, daß sie einen längern Stiel, und selten, oder auch wohl gar keine Warzen hat, auch etwas kleiner ausfällt, und früher eßbar ist, welche man Sommerborsdorfer nennt.

Pomme d'Apis. Herr Knoop beschreibt ihn als eine einige Sorte von ziemlich plattrunder Form. Seine Schale ist glatt und dünn, an der einen Seite grünlicht-weiß, an der andern aber, nemlich an der Sonnenseite, welches auch allezeit bey den folgenden Beschreibungen zu merken ist, durchgehends schön hellröthlich. Sein Fleisch ist etwas brüchig, aber voll Saftes, von angenehmen hochfeinen, etwas süssen bisamhaften Geschmack, deswegen aber gehöret er, ob er schon klein ist, unter die Aepfel vom ersten Rang, und dieses um so viel mehr, weil der Baum ausserordentlich fruchtbar ist, der Apfel aber lange bleibt, und nicht leicht, auch bis auf die lezte hin, seinen Geschmack verliehret, welches doch sonst bey vielen Aepfelsorten geschiehet, wenn ihre lezte Zeit herannahet. Dieses ist übrigens der einzige Fehler desselben, daß er in schlechten Jahren, oder in einem schweren nassen Boden, weil er ein Franzapfel ist, nicht recht reifet, folglich auch seinen rechten guten Geschmack nicht bekommt. In gutem Boden und in sonnenreichen Jahren, kön-

können diese Aepfel wohl manchmal völlig roth werden, alsdenn aber machen sie diejenige Sorte, welche man in den Verzeichnissen, unter dem Namen von *Apis rouge*, oder rother Apis findet. Herr Weber und Herr Dahuron machen nur 2 Sorten, welche aber von den in Franken sehr unterschieden. In Franken, besonders zu Ostheim, woselbst die Baumzucht nicht nur in allerhand guten Kernsorten, sondern auch wegen der schönen kleinen Kirschbäumgen, weit und breit berühmt, und den fleißigen Innwohnern Ehre macht, hat man dreyerley Sorten, und dieß sind die rechten **Pommes d'Apis.**

Pomme d'Apis petit wird im Octobr. vom Baum gebrochen, dauert weit im Winter hinaus. Seine Frucht ist weiß und mild, der Saft mittelmäßig, der Geschmack weinsäuerlich. Doch ist besser der

Pomme d'Apis mediocre. Ein recht schöner Apfel, und viel delicater als der erste, von schneeweißen sanftem Fleisch, hinlänglichen Saft, und hochweinsäuerlichen angenehmen Geschmacke, worinne er bald dem Arzneyapfel beykommt. Ist spat im October abzunehmen und behält den ganzen Winter durch seine Güte und schöne Gestalt.

Pomme d'Apis le grand, abzunehmen im Oct. dauert bis im Winter, von festem, doch mürben Fleisch, mittelmäßigen Saft und annehmlichen säuerlichen Geschmack, auch fast wie der Arz-

neyapfel, und hat im Krips eine große Höle, wie die Schloteräpfel.

Pomme durable un ans. Reif im October, dauert bis in August. Siehet ganz grün aus vom Baum, wird aber im Liegen quittengelb, und ist nicht eher zu geniessen. Sein Fleisch ist fest, der Saft mittelmäßig, und der Geschmack von einem Spatapfel ganz gut, etwas weinsäuerlich. Er bekommt auch manchmal von der Sonne einen rothen Backen. Ist wegen seiner langen Dauer zu ästimiren.

Zimmtapfel, *Pomme de Canel*, wird in October abgenommen, dauert bis in Februar. Eine vortrefliche Frucht, von extra feinen milden Fleisch, nicht vielen Saft, doch hohen aromatischen Geschmacke, obschon kein Zimmtgeschmack ist. Sein sehr dünner und langer Stiel macht ihn kenntlich, von innen aber in seinen weiten Krips die vielen Kerne.

Calville flameuse. Reif in der Mitte des Octobers und hält sich ziemlich in Winter hinein. Eine unvergleichliche schöne Frucht, von nicht vielen Saft, aber herrlichen Weingeschmack nach Weintrauben, schneeweißen, sanften Fleische. Ihr Werth geht vielen andern vor.

Reinette d'Orleans. Reif im October, dauert ins andre Jahr, da, wenn sie auch runzlich wird, doch noch wohl zu essen. Sie ist unter allen Renetten die größte, schönste und schmackhafteste, von besondern zarten Fleisch, wie der Renetten

Art,

Art, mittelmäßigen Saft, zwischen süß und weinsäuerlich temperirt.

Der Delphin Ist ein schöner, großer, ansehnlicher Apfel, von etwas länglichter Form und grünlichtgelber Farbe an der einen Seite; an der andern aber, und manchmal ringsherum, rothvioletfarb; und wenn er noch am Baum hängt, ist er wie die Pflaumen, mit einem Dufft bedeckt, wovon er ein liebliches Ansehen bekommt. Sein Fleisch ist fest, von einem angenehmen feinen, süssen Geschmacke, und folglich ist er einer der besten süssen Winteräpfel.

Danziger Kantenapfel. Ist ein sehr guter Apfel, und hat eine rundlichte, oder kantige, eckichte Form, von welcher er auch seinen Namen bekommen. Die Schale ist schön glatt, blinkend und von schöner hoch- oder blutrother Farbe. Der Form nach gleicht dieser Apfel gar viel einem rothen Sommercalville, nur ist er eckichter. Sein Fleisch ist mild, gelblicht, und von sehr angenehmen, lieblichen Geschmacke, daher er zu seiner Zeit, für die Tafel und Küche ein guter Apfel ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird groß und trägt stark.

Weiße Renette, *Reinette blanche.* Wird ein ziemlich großer Apfel, von runder und öfters auch etwas platter Form. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif ist, etwas gelblicht und mit schwarzen oder braunen feinen Tüpfelchen besprenget; manchmal aber ist er auch wohl et-

was braun gefleckt, und an der einen Seite öfters ein wenig blaßroth. Sein Fleisch ist ziemlich mild, gelblicht, und von angenehmen, feinen Geschmacke. Der Baum hat ein gutes Gewächs, wird ziemlich groß, trägt stark, ist aber dem Krebs unterworffen.

Man muß diese Sorte nicht mit den Nelguin verwechseln, womit sie der Form und dem Ansehen nach viel übereinkömmt; doch fällt sie insgemein etwas platter aus, und ist nicht so fleckicht, aber fein getüpfelt.

Nelguin. Wird ein sehr großer rundlichter Apfel. Seine Schale ist glatt, eben, und wenn er reif geworden, gelblicht, auch hier und dar etwas braun gefleckt und getüpfelt. Sein Fleisch ist fest, von gelblichter Farbe, und von sehr angenehmen feinen Geschmack: daher er unter den ersten Rang gehöret.

Nonparilrenette, Reinette non pareille. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von etwas platter Form, und, nach dem Butzen zu, ein wenig zugespitzt. Seine Schale ist rauh, und in einem grünlichtgelben Grund, mehr oder weniger blaßbraun getüpfelt und gefleckt, so, daß er durchgehends meistens bräunlich aussiehet. Sein Fleisch ist mild genug, von grünlichtgelber Farbe, und von lieblichem feinem Geschmack. Der Baum hat ein gutes Holzgewächs, und ist sehr tragbar.

Renette von Aizema. Ist ein mittelmäßig großer Apfel, von runder und nach dem Butzen

tzen zu etwas zugespitzter Form. Wenn er reif ist, hat er eine gelbe Farbe, und mehr oder weniger braune Flecken. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen und lieblichen Geschmacke: daher er unter die besten gehöret. Der Baum wird ziemlich groß, ist aber nicht gar tragbar.

Anis- oder Fenchelapfel, *Fenovillet*. Ist ein Apfel von der kleinsten Art, von runder und nach dem Butzen zu etwas spitziger Form. Seine Schale ist rauh und dick, und wenn er reif ist, von gelber Farbe, auch hier und dar, gleich der gelben Renette, gefleckt und getüpfelt, manchmal auch an der einen Seite etwas röthlich. Wenn er am Baum hängt, sollte man ihn von ferne für den Peppin d'or ansehen, in der Nähe aber machet ihm seine Form, seine bräunlichte Flecken und rauhe Schale kenntbar. Sein Fleisch ist fest, saftig genug und gelblicht, von lieblichen, feinem, gewürzhaftem Geschmacke,, der etwas von Fenchel- oder Anissaamen ähnlich hat, wovon er auch den Nahmen hat. Es ist also, ein zwar nicht großer, doch solcher Apfel, der den ersten Rang mit verdienet. Der Baum treibt gutes Holz, wird nicht sehr groß, trägt aber stark.

Es führen einige auch einen weißen Anisapfel an; allein selbiger ist von obigen nur in der Farbe unterschieden, indem er nicht so grau oder braunlicht, sondern heller ist.

Renette von Sorgvliet. Ist ein großer plattrunder Apfel, von grünlichgelber Farbe, mehr oder weniger braun getüpfelt, und manchmal ist er auch an der einen Seite etwas röthlicht. Sein Fleisch ist mild, von angenehmen lieblichen Geschmacke, so, daß er den ersten Rang mit verdienet. Ist ziemlich tragbar.

Renette von Montbron. Ist ein ziemlich großer Apfel, von etwas länglichter Form, und nach dem Butzen zu ein wenig spitzig. Seine Schale ist rauh, von Farbe gelb oder fuchsroth, und an der Sonnenseite manchmal etwas braunlichroth. Sein Fleisch ist mild, von ziemlich angenehmen feinen Geschmacke, wenn er recht reif ist, so, daß er unter die guten Sorten gehöret. Der Baum hat ein gutes Holzgewächs und trägt stark.

Dieser Apfel kömmt, der Form und Farbe nach, viel mit dem grauen Pepping überein, wird aber insgemein größer.

Enkhuiser Agatapfel. Ist ein mittelmässig großer, länglichter oder eyförmiger Apfel. Seine Schale ist glatt, und wenn er reif geworden, grünlichtgelb, an der einen Seite aber, insgemein, ein wenig dunkelröthlicht. Sein Fleisch ist etwas fest, von ziemlich lieblichen und angenehmen Geschmacke. Wenn man auch seine Dauerhaftigkeit und äußern ordentliche Fruchtbarkeit betrachtet, so gehöret er unter die besten Winteräpfel. Er hat eine sehr dünne und zarte Schale, so, daß er vom geringsten Drucke oder

Stoße,

Stoße, sogleich faule Flecken bekömmt; weswegen man denn, wenn man ihn pflücket und angreifet, mit ihn sehr vorsichtig zu verfahren hat, will man ihn anders gut und schön erhalten. Der Baum wird groß und trägt ausserordentlich stark.

Wir haben diese Beschreibungen theils aus des Hrn. J. H. Knoops holländischer Pomologie, welche wir der schönen Seligmannischen deutschen Uebersetzung, die mit illuminirten Kupfern zu Nürnberg 1760 herausgekommen ist, zu danken haben, theils aber auch aus einem, mit illuminirten Früchten, noch im Manuscripte liegenden Sammlung, so uns ein großer Freund in Franken hierzu gütigst communiciret, genommen. Und da Hr. Seligmann sich vorgenommen, auch dieses schöne Manuscript, weil es mitten in Franken, mit vielem Fleiß gesammlet worden ist, der Knoopischen Pomologie, als den 2ten Theil beyzufügen: so würde es diesem in der Gärtnerey noch sehr mangelhaften Theilen viel Nutzen schaffen, wenn sich mehrere Kenner und Liebhaber davon gefallen ließen, ihre Anmerkungen und Verbesserungen darzu, an den Hn. Verleger dieses Fränkischen Gärtners, gütigst postfrey zu communiciren, da er mit der Seligmannischen Handlung in Correspondenz stehet. Denn es wäre was ganz nützliches, wenn für das bey uns schon einheimisch gewordene Obst, deutsche Namen

er-

erfunden, und überall eingeführet würden, die ihre äusserliche und innerliche Beschaffenheit deutlich anzeigten.

XXIV.

Von Anlegung nützlicher und dauerhafter Zäune.

Endlich müssen wir unsern Baumgarten mit einer nöthigen Einfassung und einem tüchtigen Zaun versehen. Unsere lieben Alten haben schon lange den Nutzen der lebendigen Hecken, und den Schaden von der Verschwendung in dürrem Holzwerke darzu, mehr als zu wohl, eingesehen, und deßwegen auch in Landesherrlichen-Anordnungen wohlbedächtig Vorsehung gemacht. Ich erinnere mich hierbey, unter andern, der Hennebergischen Wald-Holz- und Forstordnung vom Jahr 1615. Wo es dieserwegen heisset:

Anno 1595. den 1. Aprilis, ist von unser Hennebergischen Regierung angeordnet worden, daß die Frauenwälder Flur-Markung umb und umb mit einem Zaun verwahret, und dargegen die vielen Zäune, welche ein jeder Einwohner des Orts hat, abgeschaffet werden sollen, weil aber dasselbe bishero noch nicht ins

ins Werk gerichtet, und gleichwohl die vielfältigen Zäune und eigene Gärten Jährlich viel Holz erfordern und wegnehmen, angesehen, daß das Fichten und Thannen Holz, ohne das nicht lange aushält, sondern bald in der Erden verfaulet, so soll unser Ampt-Mann, Jäger-Meister und Forst-Meister zu Schleußingen, daran seyn, daß umb dieselbe Frauenwälder Flur-Markung durch die Unterthanen des Orts nach Anzahl, ein jeder allda begütert, ein selbst gewachsenen Zaun, von Fichten, Thannen und andern Gehölze, von Jahren zu Jahren, gesezt, mit deme den nechsten angefangen, und dargegen die andern Zäune abgeschaffet werden. Will aber ein jeder seine Kraut-Gärten vor sich verwahret haben, mag er solches mit dergleichen selbstwachsenden Zäunen beschicken. Wenn aber angedeuter selbst wachsener Zaun umb die Flur-Markung vffkömpt, Alßdann sollen ihnen den Frauenwäldern, kein Zaun-Stecken mehr angewiesen noch gefolget werden. Ingleichen, sollen auch in ganzen Hennebergischen District, solcher selbst gewachsenen Zäune sich beflissen werden, und die Forst-Meister die Unterthanen dahin anweisen und halten, daß sie deme gehorsam leisten, und die Ampts-Gehölze mit Abgebung der Zaunstecken künftig verschonen. ꝛc.

Wie solches befolget worden, und was auf das de dato Warschau den 11ten May

1726 wegen Pflanzung und Pfropfung auch Cultivirung fruchtbarer und anderer Bäume, ergangene allerhöchste Mandat, geschehen, werden diejenigen am besten wissen, die in dasiger Gegend bekannt sind. Ich unterstehe mich überhaupt nicht meine eigene Gedanken hierbey zu wagen, weilen es ausser meiner Flurmarkung lieget, noch weniger will ich appliciren was der Hr. von Justi bey dergleichen saget: „Die Chefs des Forst- und Jagd-„Wesens, die gemeiniglich aus vornehmen „Familien sind, können zwar vortrefliche Jä-„ger seyn. Sie sind aber gemeiniglich schlech-„te Cameralisten und Wirthe, und verlassen „sich auf ihre Untergebene, die bey der übe-„len Wirthschaft allemal ihren besten Vor-„theil finden, und daher es lieber beym alten „lassen.„ Der Hr. von Rohr giebt zweyerley Ursachen der schlechten Befolgungen an. Erstlich, spricht er, sind die meisten Bauern, und andere gemeinen Leute für sich selbst so faul und zu nachläßig, dergleichen wachsende Zäune anzulegen, weil sie mit dem Einbinden, welches alle Jahre nöthig, nicht gerne etwas zu thun haben wollen, fürs andere, weil es auch vielen an dem hiezu nöthigen Geschicke fehlet. Die erstern sollte man bey Strafe anhalten, und den andern durch andere geschicktere Personen Anleitung und Anweisung geben lassen, wie sie dieselben auf das bequem-

ste

ste und vortheilhafteste anlegen sollten. Um der erstern Willen wollen wir niemanden in sein Amt greifen; sie haben Präceptores genug; und zu deren unempfindlichen harten Haut, gehöret ohnehin eine sehr grobe Striegel; Den andern zu Gefallen aber wollen wir einige Anleitung geben. Vielleicht trift auch hier jenes gelehrten Schweizers artiger Einfall ein, wenn er bey eben dergleichen guten Veranstaltungen, die Bauern mit einer Heerde Schafe, die über einen Steg gehen sollen, vergleichet, denn wenn nur erst eines, oder ein paar darüber seyn, sie sind nun drüber gelockt, oder beym Felle drüber gezogen worden, so lauffen die andern alsdann auch nach. Freylich wäre jedem Lande mit ächten Wirthschaftsaufsehern, wie solche der Herr von Wichmannshausen in den schönen öconomischen Nachrichten abgebildet, am besten zu rathen. Allein er zweifelt selbsten, daß diese unschuldige Berathung zu einer vollkommen thätigen Ausführung gebracht werden dürfte. Noch weniger wird der gute ehrliche Schwede, Hr. B. von Horlemann mit seinem wohlmeinenden Einfall einen Dank verdienen, oder solchen erfüllt erleben, wenn er in seiner 2ten Reise, so 1751 herausgekommen, die Jäger als eine ziemliche entbehrliche Art von Leuten ansiehet, und sie lieber in Förster und Holzpflanzer verwandelt haben, die Sorge

ge aber, die Raubthiere zu verfolgen, den Bauern überlassen, und einen Preiß auf die schädlichen Köpfe setzen will.

Zu solchen Verzäunungen schicket sich zwar vieles, als da sind die Gesträuche von Stachelbeeren, Berberisbeeren, wilden Rosen, Hahnbutten, ingleichen Nußstauden, Hollunder, Schneeballen, Pflaumen, Weiden, Haynbuchen, Weißdorn, und die, aber noch leider hier zu Lande rare, Stechpalmen, und dergleichen. Sie wollen aber nicht in allen und jeden Boden gleich gut anschlagen; auch ist bey einigen noch der Fehler, daß sie für sich allein nicht wohl, ohne Pfähle und Stangen, gegen einen starken Durchbruch aushalten können, wie z. E. die Stachelbeeren, Berberisbeeren, Hahnbutten und wilde Rosen. Der gütige Schöpfer hat uns aber dennoch so vielerley hierzu gegeben, daß wir gar wohl die rechte Wahl, nach Beschaffenheit des Erdbodens, treffen, und wir auch durch deren Vermischung diesen andern Fehler leicht abhelfen können.

Man mag aber zu Anlegung einer Hecke erwählen was man will, so ist zuvörderst nöthig, daß hierzu im Herbste eine Grube, einer Ellen breit, und auch so tief nach der Schnur gemachet werde. Wer aber die Mühe und Kosten sich nicht gereuen, und solche Grube

gar

gar 2 Ellen breit, und 1½ Ellen tief machen lassen will, dem wird die Hecke, durch ihren desto bessern und geschwindern Wuchs, es doppelt wieder ersetzen. Den obern Rasen, so welcher da vorhanden, schaffet man bey Seite, und wirft solchen alsdenn, statt der Düngung, bey Zufüllung des Grabens, wieder in die Tiefe unten hinein, und die andre klare Erde oben darauf. Dann kann man mit der Hecke selbst auf verschiedene Weise verfahren. Z. E.

Erstlich mit puren Saamen; da man von Berberisbeeren, Hollunderbeeren, Weisdorn-Saamen, Hahnbutten und dergleichen untereinander säet. Man vefährt damit also: man zieht wieder auf die Mitten des zugefüllten Grabens die Schnur, machet an der Schnur hin, ein klein Gräbelein 1 oder 1½ Zoll tief. Hierauf nimmt man den Saamen von Hollundermuße, der ohnehin gemeiniglich weggeschmissen wird, oder reiniget solchen besonders nach der pag. 15 seq. gegebenen Anweisung, von seinem Fleische, läßt solchen ein wenig abtrocknen, aber nicht ganz vertrocknen, denn sonst würde er untüchtig; meliret solchen mit den hierzu gleichfals reingemachten Rosen- und Berberisbeeren-Saamen, welche alle auch in magern und trockenen Erdreiche fortkommen, streuet solche untereinander zusammen darein, decket die Erde wieder darauf, und überläßt es dem Seegen

und Gedeyen des HErrn. Im Frühjahre, da der Saame bald aufgeht, muß man solchen fleißig vom Unkraute reinigen. Sind sie dann im zweyten Jahre etwas erwachsen; so müssen sie mit einer Gartenschere oben und zu beyden Seiten abgeschnitten werden, daß sie sich untenauf desto mehr verstärken. Und so fährt man denn alle Jahre damit fort; und eine solche Hecke ist in 4 Jahren in vollkommenen guten Stande, und wird sich wohl auf lebenslang erhalten, wenn sie alljährlich fein ordentlich im Schnitte erhalten wird.

Wie nun auf diese Weise, mit allerley zu Heckenwerken sich schickenden Saamen zu verfahren ist; solches aber doch noch manchen zu langweilig dünken wird: so kann man,

Zweytens, auf folgende Art auch darzu gelangen. Man nehme im Frühjahre, so bald man nur in die Erde kommen kann, weilen der Hollunder gar bald in den Saft trit, den jungen jährigen Wuchs, der in allen Stöcken ausschlägt, zerschneide solchen in Stücke, etwan einer Ellen lang, doch so, daß der Schnitt am untersten Ende allemal nahe an einem Auge geschieht. Denn in diesem lieget die Strucktur eines zukünftigen Reises verborgen; die Strucktur derer Zweige kommt mit der Strucktur derer Wurzeln überein: also wird sich bey Entwickelung des in dem Auge befindlichen Zweiges, derselbe, da er in die

Erde gekommen, in eine Wurzel verwandeln, die sich bey fernerem Wachsthum in noch mehrere ausbreitet. Daß in einem solchen Auge die würkliche Strucktur eines Zweiges verborgen lieget, davon giebt das bekannte Oculiren ein deutliches Zeugniß. Diese zugeschnittene Zweige stecke mittelst eines langen Pflanzholzes, in die oben gedachte Graben, welche freylich am besten zuvor im Herbste schon darzu gemacht seyn sollten, nach der Schnur, jedoch, daß sie nicht länger als einer Viertel-Elle über der Erde stehen, und daß wenigstens ein Aug über der Erde bleibe; trete solche fein derb mit den Füssen an, daß sie nicht hohl liegen: so werden sie bald eine gute Hecke machen. Man kann hierbey nicht nur von andern Arten mit dergleichen jungen Vorschüssen mit unter abwechseln, sondern auch, um mehrerer Stärke willen, 2 Reihen neben einander über zwerg und also

o o o o o o

o o o o o o stecken. Ist aber der Erdboden, darauf die Hecke kommen soll, naß oder feuchte; so nehme man,

Drittens, Stecken eines Daumens stark, von der sogenannten kleinen Saal- oder Korbweide, schneide sie in Stücke, stecke solche nach der Schnur in eben gemeldte Gräben über die Helfte, kreutzweise, eine halbe Elle weit von einander schräge in die Erde, und trete solche derb an: so werden sie bald anwach-

sen. Diese Pflanzung kann im Herbste und Frühjahre geschehen. Haben sie ein Jahr gestanden, so hefte oder binde man von den getriebenen jungen Zweigen allezeit zween kreuzweise über einander, wie ein Haasennetz, aber nur nicht mehrere: weil 3 oder 4 schon einander ersticken, und verdorren würden: welches auch ein Hauptfehler hier zu Lande ist, den unsere Zaunbinder ordentlich begehen: indem sie, beym Einbinden der alten Zäune, allezeit eine ganze Handvoll über und zusammen binden, wovon also allemal das meiste verdorren muß. Mit dem Uebereinanderbinden fährt man 3 Jahre fort: so wird die Hecke hoch genug seyn; indessen aber beschneidet man sie mit der Schere, wie schon ist gedacht worden, alle Jahre fort. Zu mehrerer Deutlichkeit fügen wir hier eine Figur darzu bey.

Die

Dieweilen man auch nach dieser Art alle andere sich zu einer guten Hecke schickende junge Stämmgen, von Pflaumen, Hagebüchen, Weisdorn, Stechpalmen und dergleichen am besten setzen und anpflanzen kann, wovon man die schönsten, dauerhaftesten und undurchdringlichsten Zäune, in wenig Jahren, gewiß zu erwarten hat.

Es wäre allerdings der Mühe werth, daß einige Landleute, die ohnehin immer klagen, es sey nichts zu verdienen, sich auf Baumschulen von puren jungen Pflanzen und Stämmgen zu Zäunen legten, wobey sie gewiß ihr gutes Conto finden, und ihre Mühe reichlich bezahlet werden würde. Ja es verdiente solches eine obrigkeitliche Anordnung. Und da bekannt, daß dieserwegen, wie Ellis saget: fast kein Sitztag im Parlement zu London vergieng, da nicht eine Acte, wegen Anlegung lebendiger Hecken, ausgefertiget würde; auch ein gewisser großer Lord von großen Vermögen daselbst, selbst Pflanzschulen zu Hecken von Weisdornen und Stechpalmen hielte, und verkaufte; so hätte man sich auch bey uns beyder solcher nicht zu schämen.

Wir wollen, um der besondern Vorzüglichkeit dieser zwoer Sorten, die sie, vor allen andern Heckenwerke, haben, auch hier Anleitung geben, und deren Beschreibung, da leztere

noch hier zu Lande rar, mittheilen. Vielleicht findet sich ein Patriot, der, statt eines sonst unnützen Aufwandes, mit der Anschaffung der leztern Sorte sich ein immer grünendes Andenken und Gedächtniß, zum Besten seines Nächstens und des Landes, stiftet; da solche sonderlich in der Lüneburger Heide, in dem Westerwalde, um Hannover, sowohl Calenbergischen, als Zellischen Fürstenthums, auch durch ganz Westphalen, in den Niederlanden und an mehrerm Orten häufig und wild wächst, und mit geringer Mühe aus dem Saamen, den sie reichlich trägt, gezogen werden kann, schlägt auch an der Wurzel aus, und läßt sich leicht versezen. Alle die in dasigen Gegenden solche Stechpalmen in den Zäunen gesehen, bezeugen, daß dieselben, da sie daselbst unter der Schere ordentlich gehalten worden, nicht allein sehr dichte und undurchdringlich geworden, sondern auch, daß, da man solche Stechpalmen zierlich in Bogen geschnitten, sie nichts Angenehmers für das Auge gesehen hätten, zumal, da die Stechpalmen auch den Winter durch ihre schöne grüne Blätter nicht verliehren, sondern solche behalten.

XXV.

Von dem Weißdorne.

Der Weißdorn, Mehlbeerstrauch, Hagedorn, *Mespilus apii folio sylvestris spinosa, sive Oxyacantna C. B. P. Spina acuta, Spinus alba J. B.* Es giebt zwar Herr Miller deren bey funfzehnerley Sorten an, so theils wilde, die meisten aber zahme benennet werden. Die Blätter an den zahmen sind ganz, wie die Lorbeer-Blätter geformet, an den Wilden aber zerkerbt. Die Blume bestehet aus 5 Blätlein, die sich, nach Rosen-Art, ausbreiten. Die Frucht hat einen Nabel, und ist nicht eßbar, bis sie teig wird; auch sind meistens in jener 5 harte Saamenkerne enthalten. Der Stamm und die stärksten Aeste sind mit einer glatten und weißlichten, oder vielmehr aschenfarbenen Rinde umgeben, die Zweige aber mit langen, harten und scharfen spitzigen Stacheln oder Dornen wohl besezet. Er wächst in den meisten Boden, und ist vortreflich zu Hecken. Die jungen Stämme können mit allerhand guten Stein- und Kern-Obste zu Franz- und Spalierbäumen bepfropfet werden.

Will man nun von diesem Weisdorne entweder eine Hecke anlegen, oder um solche

Schockweise zu verkaufen, als eine Baumzucht tractiren; so sammlet man die Beeren im Weinmonat und streuet sie sogleich in ein gut zugerichtetes Beet, oder in die darzu zubereiteten Graben selbst, wenn man zuvor solche von dem Fleische, worzu schon mehrmalen Anweisung gegeben worden, gereiniget sind, ordentlich aus. Oder man verwahrt die Steine im Sande bis in Hornung, und säet sie hernach in ein solch Erdreich, das zuvor recht klar und wohl gegraben worden ist, und ziehet sie mit einem Garten-Häcklein behörig unter. Will man sie aber im Sande aufheben, so nimmt man einen alten großen Garten-Topf, oder deren etliche, der unten Löcher hat, thut unten eine Lage Sand hinein, dann eine Lage Steine; ferner wieder Sand und Steine, und auf solche Art schichtweise abgewechselt, bis der Topf bald voll wird. Diesen Topf setzet man an einen schattigten Ort im Garten, in die Erde, begiesset ihn zuweilen, damit der Sand die Feuchtigkeit behalte, wie man sonst die Blumen-Asche auch begießt. Zur Herbstzeit, da das Erdreich durch die Sonnenhitze nicht mehr ausgetrocknet wird, ist das Begiessen nicht weiter nöthig,; und dann läßt man den Topf mit den Steinen den Winter durch im Garten so stehen. Im andern Jahre tractiret man ihn wieder so: weil die harten Steine niemalen leicht im ersten Jahr auf-

kei-

keimen, sondern im andern Frühjahre darauf, ohngefehr im Merzen, alsdann nimmt man ein Sieb, wodurch der Sand, aber nicht die Steine, fallen kann, und spühlet mit Wasser den Sand davon, und leget die Kerne in die Baumschulen oder Gruben 2 Zoll tief ein, begießet solche bey gar trockenen Zeiten zuweilen, und so hat man alsdann das Vergnügen, die jungen Stämmgen schön hervorwachsen zu sehen. Man hält sie so lange vom Unkraute rein, bis sie so weit erwachsen, daß sie, nach der pag. 228 beygebrachten Figur, zum Versetzen tüchtig. So viel ist gewiß, daß keine Hecken unsere Sorgfalt, sie zu ziehen, besser verdiene, als diese: Denn, wann sie einmal erwachsen und behörig unter der Scheere gehalten wird, ist sie undurchdringlich, und brauchet weder Pfähle, noch Stangen. Ja, es wäre werth, daß jede Gemeinde ihre Hirten darzu mit anhielten, daß sie sich deren Anpflanzung befleißigen müßten, um solche wieder an die Nachbarn Schockweise, gegen ein Billiges, zu verlassen.

XXVI.

Von der Stechpalmen.

Aquifolium seu Agrifolium, (von ἀκὶς, ein Dorn, Stachel, und folium, lat. ein Blat, weil die Blätter mit vielen Stacheln versehen sind) *The Holly-Tree*, Stechpalmen, Stechbaum. Die Westphälinger einiger Gegenden, nennen ihn, Kleesebusch, die Niedersachsen Hülststrauch, Hülsenbaum, Hülscheholz, 2c.

Die Blätter sind härter, als die Lorbeerbaum-Blätter, und an ihrem Rande mit langen, scharfen und steifen Stacheln besetzet, die Beeren sind klein, rund und meistens von rother Farbe, in deren jeder vier dreyeckige, und unregelmäßige gestreifte Saamen-Steine enthalten sind. Die unansehnliche Blume bestehet aus einem sehr kleinen in vier Theile zerschnittenen Kelche, und aus einem einigen rosenförmigen, gleichfalls in vier Theile eingeschnittenem, weißlichten Blumen-Blatte. Dieses Blumen-Blatt hat in der Mitte ein Loch, durch welches der Stämpfel gehet. Der Stämpfel bestehet aus einem runden Früchtlein, das drey oder vier Narben, ohne Griffel, hat. Die Blume zeiget nicht mehr als vier oder fünf Staubfäden.

Die

Die Wurzel ist sehr zaserigt, und ob sie gleich bey jungen Stämmgen anfangs auszulauffen scheinet, so hält sie doch bey stärkerm Wachsthume gar bald inne, verstärket sich, und wird lezt gar knollicht, höckericht und uneben, und greift nicht sonderlich in die Tiefe.

Der Stamm wächst gemeiniglich in einem sehr geraden Schafte, ohngeachtet selbiger, wenigstens in der Jugend, gleich von unten auf mit Zweigen besezt ist. In der Mitte desselben läuft in den ersten Jahren eine ordentliche, obwohl gar enge, Markröhre in die Höhe, welche sich aber nach und nach gänzlich verliert, und endlich in einen braun-rothen und sehr festen Kern verwandelt wird, der sich auch von Jahren zu Jahren verstärket.

Die Rinde ist bastig, zähe, sehr glatt, schleimigt, ziemlich stark, und in der Jugend laubgrün. Im Alter aber wird sie grau, überkömmt hier und da, sonderlich unten am Stamme oder in den Zwieseln, Moosflecke, berstet auch wohl gar auf, daß man also auch hier die wahrhafte Buchen-Natur wahrnehmen kann. Von der Rinde macht man den besten Vogelleim. Zu diesem Ende wird die äußere Rinde, als unnütz, abgeschabet, und die innere saftige behalten, welche man in einen Teig zerstösset, und in einen Hafen in Keller gräbet, damit sie faule. Wenn dieser

ser Teig genugsam gegoren, wäscht man denselben mit Wasser, und reiniget ihn von den holzigen Fasern, da sich denn der Vogelleim in eine Masse zusammen sezet.

Die herrliche und prächtige Pflanze blühet von Walpurgis an bis Viti und weiter hin. Die Beeren aber werden im ersten Jahre nicht reif, sondern müssen zu ihrer Zeitigung zwey Sommer haben, welche sie endlich um Martini herum erlangen.

Das öconomische Lexicon erfordert für sie ein gut Erdreich, welches nicht feucht und nicht zu trocken sey. Hr. Miller verlanget nur ein mittelmäßig Erdreich. Der Hr. von Hohberg spricht, sie nehme mit guter und schlechter, feuchter und trockener Erde, sowohl im Schatten, als an der Sonne, vorlieb. Hr. Ellis hält auch dafür, daß sie sich im guten Boden um so viel verbessere, als sie sich in schlechten verringere.

Zum Saamen nimmt man die um Martini reif gewordenen Beeren gegen Weynachten ab, schüttet solche auf einen Haufen, daß sie etwas zusammen faulen und reiniget sie von dem viscösen Wesen etwas ab, legt solche den Winter über in nassen Sand, und bringet sie im Frühjahre ins Land, wo sie noch ein ganzes Jahr liegen, ehe sie aufgehen.

Zur Fortpflanzung hat man dreyerley Wege. Entweder durch das Versetzen der jungen Schößlinge aus der Wurzel, wenn sie noch jung sind. Oder durch das Ablegen von alten Stämmen, da man die biegsamen Zweige in die Erde bieget und mit Hacken befestiget, und wann sie Wurzel geschlagen, hernach abschneidet, aushebet und versezet. Oder durch das Einlegen, da man kleine wachshafte Zweige abschneidet, die Länge in Gräben leget, und mit guter Erde bedecket, welches aber sehr mißlich.

Man hat deren bey dreyßigerley Sorten, die sich aber nur theils wegen ihrer verschiedenen Blätter, die wie vergoldet, versilbert, schäckigt, und dunkelgrün, recht wie laquirt aussehen; theils wegen ihrer verschiedenen Früchte, als weiße, buntgesprenkelichte, gelbe, rothe, und schwarze Beeren, unterscheiden, alle aber auf die gemeinen dunkelgrünen können gepfropfet und oculirt werden, welche leztere und hier beschriebene Sorte die beste und dauerhafteste ist. Außer den unvergleichlichen Nutzen zu Hecken und für die Drechsler und andere Künstler, dienet das Decoctum von der Wurzel zum Erweichen, und befestiget die erhärtete und zerbrochene Glieder. Zerstossene Rinde der Wurzeln aufgeleget, heilet den Bruch. Des Vogelleims haben wir schon gedacht. Die Blätter in Wasser ge-

gesotten, vertreiben den Husten und Seitenstechen. Gepülvert und eingenommen, dienen sie wieder die Gelbsucht. Frisch aufgelegt, zertheilen sie allerley Geschwulst, und kühlen auf hitzigen Beulen. Die Beeren frisch gegessen, treiben den Stein. Getrocknet und gestossen, heben sie die Colicam. Daß aber selbige vom Donner nicht gerühret werde, auch Häuser und Menschen davor sichere, gehöret unter die Mährlein.

Endlich müssen wir noch dem curiösen Leser einige Kunststücke beyfügen. Das erste ist, dessen Hr. Lemery in den pariser Abhandlungen der Akademie schon von einem guten Freund gedenket, und welches uns die Physical. Belustigungen weitläuftiger beschreiben.

XXVII.

Wie man Kirschen und Pflaumen ohne Kern ziehen kann.

Man pfropfe auf einen Kirschbaum-Stamm, der etwa zwey Zoll im Durchschnitt hat, 2 Pfropfreiser einander gegenüber. Hier kömmt es nun hauptsäglich darauf an, daß alle beyde auch bekleiben. Wenn beyde Reißer beklieben sind, läßt man solche bis zum Frühlinge des folgenden Jah-

res wachsen, und wenn die bequeme Zeit zum Pfropfen ist, schneidet man die obersten Gipfel von beyden Reißern ab, also, daß eines so hoch als das andre bleibet, spaltet das eine Pfropfreis oben auf, und nachdem man das ander keilförmicht zugeschnitten, steckt man es in des erstern Spalt dergestalt, daß Schale an Schale kömmt, und verbindet die Zusammenfügung, wie gewöhnlich, mit Baumwachs. Zu Beförderung des Zusammenwachsens ist nöthig, daß die Pfropfreißer, wo sie oben beschnitten werden, von einer Stärke seyn: denn auf solche Art trifft die Schale von dem einen fein überall auf die Schale des andern. Im Falle aber eins dicker und das andere schwächer ist, so ist dahin zu sehen, daß wenigstens auf einer Seite die Schale von beyden wohl zusammen stößet.

In beystehender Figur sind a und b die beyden einander gegenüber gepfropften Reiser, wie sie in dem andern Jahre oben abgeschnit-

ten

ten und bey c in einander, auf vorher beschriebene Weise zusammen gefüget worden. Wenn nun, nachdem diese leztere Operation geschehen, die beyden Reiser oben bey c zusammen gewachsen, und bekliehen sind, so schneidet man das eine Reis unter c ohngefehr bey d, und hernach bey b, ab, und bleibt das übrig gelassene und sich oben von c bis d herüber liegende Reis a stehen. Dieses soll in dem folgenden Jahre Kirschen geben, welche zwar inwendig einen kleinen Kern, jedoch ohne harte Schale haben. Man siehet leicht, daß, wenn auch die Sache ihre gute Richtigkeit hat, doch durch vielerley Zufälle der Versuch mißlingen kann; daher man sich durch öfteres wiederholen nicht gleich abschrecken lassen muß. Vielleicht dienet das, was ich anführen will, zu einiger Aufmunterung. In den oben gedachten Memoires zu Paris findet sich ein ähnlicher Versuch. Man liest daselbst, daß Mr. Lemery 1704. dieser berühmten Gesellschaft erzählet, wie einer seiner guten Freunde, ein Pfropfreis von einem Pflaumenbaume auf einen Quittenbaum gepfropfet, und als solches geschehen, eben dieses Pfropfreis gebogen und dessen Spitze an einem andern Orte eben dieses Quittenbaums eingepfropfet und an beyden Enden mit Thonerde verwahret und verbunden; worauf das Reis an beyden Enden bekliehen ist, und Zweige getrieben hat,

wel-

welche Pflaumen getragen, die an Geschmack denjenigen gleich gewesen, wovon das Pfropfreis genommen worden, mit dem Unterschiede, daß diejenigen, so aus der eingepfropften Spitze des Reises gekommen, keinen ordentlichen, sondern einen ganz kleinen aber sehr harten Kern, gehabt, dergleichen man in den Weinbeeren findet, da hingegen die andern Pflaumen, welche aus dem stärkern Ende des Reises gewachsen, ihren gewöhnlichen Kern geführet. Man findet auch in denen zu Paris in Druck herausgegebenen Listen von allerhand Obstbäumen, wie denn von daher jezt viele Bäume, und zwar in einem geringen Preise, bey uns verschrieben werden, als z. E. in dem Catalogo der Carthäuser, welche starken Handel mit Obstbäumen treiben, eine Art Pflaumenbäume unter den Nahmen Prunes sans noyau. Es findet sich auch in dem Catalogo von dem Garten zu Leyden eine Art Kirschbäume, unter den Namen Cerasus hortensis Fructu sine ossiculis. In einem Hamburger Catalogo habe ich auch Mispeln ohne Kern angegeben gefunden.

XXVIII.

Herrn Rammelts Versuch, nach Küfners Baukunst, von lebendigen Bäumen.

Im Jahr 1756. spricht Hr. Rammelt, hub ich im Walde einen wilden Aepfelbaum aus: er war 3. Zoll im Durchschnitt, und nachdem ich seinen Gipfel bis auf 7. Fuß abgeköpfet hatte, sezte ich ihn an denjenigen Ort, wo er noch jetzo in hiesigem Garten stehet. Im Jahr 1758 pfropfte ich ihn nach Küfners Anleitung S. 60. zur Säule. Ich machte rund um den Stamm herum mit Kreide 10 Abtheilungen. In jede sezte ich 4 Reiser rund um den Stamm, daß also zusammen 40 heraus kamen. Diese alle sezte ich nach der Vorschrift verkehrt ein, so, daß sie, anstatt in die Höhe zu stehen, nach der Erde zu stunden. Oben in den Stamm sezte ich 2 Reiser von altem Holze in Spalt. Von diesen 40 Reisern blieb nur ein einziges außen; die andern aber kamen alle, und wuchsen frisch heran, und in dem jetzigen 1759 Jahre waren schon einige Blüthen am Baume zu sehen, die aber, wegen der erfolgten späten Nachtfröste, nicht zur Perfection kamen.

men. Da ich nun im vergangenen Frühjahre diese Reiser, bis auf 3 Augen, abgeschnitten, so sind sie diesen Sommer so dichte wieder aufgewachsen, daß der Baum einer grünen Säule ähnlich siehet, und die daran befindlichen Fruchtäste lassen mich hoffen, im künftigen Jahre Früchte davon zu sehen.

Warum müssen aber die Reiser verkehrt, und nicht aufrecht eingesezet werden? Ich antworte, daß dieses zur Fruchtbarkeit gar vieles beytrage. Denn da sie unterwärts eingeschoben werden, und der darauf erfolgende junge Wuchs sich nach der Höhe und Luft, wie alle andere Gewächse, richten, so machen sie eine solche Krümme. Hier werden die Saftröhren gedrückt; es findet der aufsteigende Saft einige Hinderniß, daß er nicht zu mächtig durchdringen kann; folglich kann er keine starke, sondern lauter schwache Fruchtäste machen; die gröbern Theilgen müssen zurücke bleiben, und nur die zarten und reinern, die zum Früchten gewidmet sind, durchgehen.

Allen Gärtnern ist bewust, daß von starken Reisern keine Früchte zu hoffen, sondern, daß selbige nur die Figur des Baumes machen müssen; die schwachen Fruchtäste aber gebähren, folglich ist es nöthig, daß solche nicht aufrechts eingeschoben werden: denn sonsten würden sie zu stark ins Holz wachsen,

keine gute Figur machen, und wenig oder gar nichts tragen. Hier findet die Meinung des Hn. Hales in der Statick der Gewächse statt, daß, wenn der Saft sich drängen und wenden müsse, solches zur Fruchtbarkeit helfe.

Ich habe aber oben bey der Operation vergessen zu sagen, daß ich Baumwachs auf Leinewand, als ein Pflaster, gestrichen,*) solche in gehörige Länge und Breite geschnitten, und rund herum um die eingeschobene Reiser etwas scharf angezogen und angeleget, selbige hernach mit einer Weide oder Bast gelinde umwunden, auch bey trockenen Wetter des Tages ein oder auch zweymal mit Wasser bespritzet habe. Denn ich halte dafür, daß das Bespritzen denen erst gepfropften Reisern ungemeine Dienste thut, und man sollte bey Baumschulen in trockenem Wetter dieses niemals unterlassen. Hales stimmt mit überein, indem er das Bespritzen oder auch das Bereiben der Stämme mit einem nassen Lappen anpreiset. Denn hierdurch werden, nach des du Hamels Meinung, die häufigen Ausdünstungen zurücke gehalten, welche sonsten bey trockenen Wetter das Wachsthum verhindern.

*) Das wie pag. 45. angewiesen worden.

XXIX.

XXIX.

Fürstl. Hessencasselische Verordnung wegen des Baumpflanzens.

Von Gottes Gnaden, Wir Carl, Landgraf zu Hessen, Fürst zu Herßfeld, Graf zu Catzenelnbogen, Dietz, Ziegenhayn, Nidda und Schaumburg rc.

Entbiethen allen und jeden Unsern Unterthanen von Prälaten, Ritter- und Landschaft, auch Ober- und Niederbeamten, samt Bürgemeister und Rath in denen Städten, wie nicht weniger Greben und Fürstehern in denen Dörfern Unserer Fürstenthümer, Graf- und Herrschaften Unsere Gnade, und fügen Ihnen darneben zu wissen:

Nachdem Männiglich bekannt, wie eine nüzliche und fürtrefliche Sache es um das Baumpflanzen sey, dahero dann auch derentwegen sowol von Unsern hochlöblichen Vorfahrern christlöblicher Gedächtniß, als auch Uns selbst nach und nach vielfältig heilsame Verordnungen in Unsere Lande zwar ausgelassen und wiederholet, auch durch Unsere nachgesetzte Regierung noch leztens untern 2 Tag Martii 1722 wegen des Baumpflanzens ein

 ernst-

ernstliches Ausschreiben ergangen, solchem allem aber, wie die Erfahrung und Augenschein ausweiset, zu Unserm sonderbaren Mißfallen, bis daher an den wenigsten Orten die schuldigste Folge geleistet worden; damit dann zu dieser höchstnöthigen und nützlichen Sache dereinst mit allem Ernst gethan, und Unsere Landesväterliche wohlgemeynte Fürsorge zu Unserer getreuen Unterthanen selbst eigenem Nutzen und Besten, fürnemlich aber zu Abwendung des zu besorgenden Holzmangels, in Würklichkeit gesezet werde: so wollen Wir zwar die bisher zur Ungebühr unterlassene Beobachtung Unserer diesertwegen vorhin ausgelassener Verordnungen vor jetzo noch zu derer Nachläßigen Verantwortung gestellet seyn lassen, anbey aber einen jeden und sonderlich die Beamten, wie auch Gerichtsbarkeit-habende von Adel, desgleichen Bürgemeister und Rath in Städten hiermit in gnädigstem Ernst erinnert haben, dieser und vorigen von Unsern Hochlöblichen Vorfahrern sowol als Uns selbsten aus Landesväterlicher Fürsorge, ausgelassenen, und Unserer nachgesezten Regierung jüngst ausgeschriebenen Verordnungen Pflichtschuldigst nachzuleben, und mit allem angelegenen Fleiß und Sorgfalt dahin zu sehen, daß die abgegangene Obstweyden und andere Stämme nicht allein an denen Strassen und Wegen, wie

auch

auch gemeinen Gebräuchen in Städten und Aemtern, auch adelicher Gerichtsbarkeit diesen instehenden Frühling wieder ersezet, sondern auch noch mehrere Pflanzungen angefangen und von Jahr zu Jahren verbessert, und vermehret werden mögen. Damit auch beneben Sezung derer Weyden, als deren zur Gnüge zu bekommen stehen, auch Obst-Eichenstämme und dergleichen in großer Anzahl angezogen und gepflanzet, mithin der von einigen Beamten, daß daran Mangel sey, erregten Schwierigkeit für das Künftige abgeholfen werde, und ein jeder wissen möge, wie und wo er hiernächst darzu gelangen könne: so sezen, ordnen und wollen Wir:

I. Daß nicht allein die von Adel und ihrer Gerichtsbarkeit und ein jeder Einwohner in Städten und Dörfern, er sey Geistlicher, Beamter, Bürger oder Bauer, welcher nur hierzu bequemen, mit Sonne und Luft versehenen Raum und Gelegenheit hat, sich eine eigene Baumschule etwa von einer ganzen oder halben Ruthen Landes in seinem beym Hause oder auch ausser der Stadt und Dorf habenden Garten anlegen solle.

II. Sondern auch, weilen nicht ein jeder hierzu mit einem eigenen Plaz versehen, so soll darneben und hauptsächlich bey jeder Stadt und Dorfschaft eine Baumschule auf einem mit Sonne und Luft versehenen, gegen Mor-

gen und Mittag gelegenen Gemeindeplaz, nach Proportion des Orts Mannschaft von etwa einem halben, ganzen, oder 2 bis 3 Acker groß, zu einer gemeinen Baumschule ausgesuchet und angeleget werden.

III. Beyde, sowol besondere als Gemeinde-Baumschulen sollen vor dem Wildpret und zahmen Vieh wohl verwahret, und zu solchem Ende um die gemeinschaftliche tiefe und weite Graben aufgeworfen, die in den Gärten bey den Häusern aber angelegte Baumländer mit Hecken, Zäunen oder sonsten, wie sichs am besten fügen will, vor dem Hasen und andern Wild, und zahmeu auch Federvieh wohl zugemacht werden.

IV. Solche zu denen Baumschulen auszuwählende sowol Gemein- als Privatpläze sollen nicht nur so bald nach Publication dieses, mit genugsamer Dünge von allerhand Mist, Gassenkoth, alter Holzerde und dergleichen überfahren, darauf umgeackert oder umgegraben und wohl geeget, sondern auch das Umgraben und Egen zwischen hier und Ende künftigen Martii 2 bis 3 mal wiederholet und also das Land wohl präpariret werden.

V. Und damit dieses bey denen gemeinen Plätzen mit desto mehrerem Fleiß geschehen, und es keiner auf den andern ankommen lassen möge, so soll einem jeden Mitnachbarn

aus

aus der Gemeinde, welcher zur besondern Baumschule keinen Platz, Garten, oder sonsten Gelegenheit hat, sein Antheil von dem Gemeinden-Platz einer Ruthen groß zugetheilet werden, und er schuldig seyn, dasselbige mit Pflöcken weniger nicht zu zeichnen, als auch die vorhin gemeldte Cultur mit Düngen, Umgraben und Egen zu besorgen.

VI. Damit auch ferner bey solchen gemeinen Pflanzorten keiner über des andern Beet oder Land gehen, und die darauf gesäete junge Bäume zertreten möge, so soll zwischen einem jeden solcher beysammen liegenden Beeten ein Pfad zween Fuß breit gelassen werden.

VII. Wenn nun die Anleg- und Zubereitung derer Pflanzbeeten bedeuteter massen geschehen, so soll ein jeder das Seinige den instehenden Frühling, so bald es sich nur vor dem Schnee und Kälte will thun lassen, mit auserlesenen Eicheln und allerhand Obstkernen von Aepfeln, Birnen, Kirschen, welschen Nüssen, Eicheln aber im Herbste, welche samt den Obstkernen, die sich ein jeder inzwischen zu sammlen und den Winter über für den Mäusen zu verwahren hat, besäen: darbey dann in acht zu nehmen, daß, weil diese Kerne nicht alle aufzugehen pflegen, solche ziemlich dichte gesäet werden müssen.

VIII. Nachdem nun die jungen Baumpflanzen aufgegangen, so muß ein jeder, damit

solche nicht in Unkraut ersticken, sondern desto besser aufwachsen, sein Beet nicht allein fleißig und fürsichtig jäten, sondern auch bey dürrer Sommerszeit, damit sie nicht verwelken und verderben, nothdürftig begiessen, sodann hiernächst die junge Bäume, wenn sie ein wenig in die Höhe kommen, im Frühling, damit der Schnitt, wegen alsdann aufsteigenden Safts desto eher zuwachse, beschneiden und von denen übrigen Ausschlägen säubern, daß sie desto freudiger über sich wachsen können.

IX. Solchergestalt sollen die Baumpflanzen unter sorgfältiger Wartung in den Baumschulen stehen bleiben, bis sie wenigstens 7 bis 8 Schuh hoch und eines Bindestocks dicke seyn, alsdenn mag und soll ein jeder die seinige nicht allein in seine Gärten, sondern auch in die Felder, neben und zwischen seinen Aeckern und Wiesen, sodann an die Landstrassen und Feldwege, wie nicht weniger auf die hin und wieder befindliche ledige Gemeinde-Plätze, Triescher und Huden, sie seyen im Felde oder in denen Waldungen, aussetzen, und von Anfang mit Pfählen und Dornen wohl verbinden, damit kein Wild oder zahm Vieh daran Schaden thun könne.

X. Damit auch jedermänniglich zu diesem höchst nützlichen Baumpflanzen desto mehr encouragiret werde, so sollen diejenigen Obstbäu-

bäume, sie seyen wild oder gepfropft, welche von der Bürgerschaft in Städteu und Bauern in Dörfern an die Wege und Landstrassen, wie auch auf die gemeine Triesche, Huden und andere leere Plätze derer Stadt- oder Dorf-Gemarkungen gesetzet werden, derjenigen Stadt oder Dorf, welche sie gepflanzet, privative eigen seyn, und ihnen die daran wachsende Früchte allein verbleiben, welche sie unter sich nach Proportion, ohne jedermanns Hinderniß theilen mögen: was aber ein jeder auf seinem propren Eigenthum pflanzt, davon hat der Proprietarius fundi die Früchte für sich allein zu geniessen.

XI. Zum Pfropfen, Oculiren, Pfeiffen aufsetzen und dergleichen, dessen allen sie sich allenfals bey Unsern Gärtnern zu erkundigen haben, um die in den Baumschulen erziehende junge Stämme solchergestalt zu verbessern, sollen die bedürfende Pfropfreiser und Zweige aus Unserm Fürstlichen Garten gratis verabfolget werden, wie dann verhoffentlich sonst auch ein jeder, so mit Garten und Obstbäumen versehen ist, dergleichen thun, und seinem Nebenchristen darunter willig an Handen gehen wird.

XII. Es sollen auch die über Unsere Fürstl. Gärten bestellte Gärtner die ihnen jährlich zu liefern gesezte Zahl zu Reparirung der Plan-

ta-

tagen an denen Landstrassen und sonsten jeder 100 Stück guter Bäume ohnfehlbar beyschaffen, und keinen wilden oder gepfropften Baum in oder ausser Landes verkaufen, sie haben denn einen Schein produciret, daß sie ihr Quantum von Bäumen dem Publico zum besten vorher geliefert. Die Conductores Unserer Vorwerke aber sollen schuldig seyn, ebenmäßig eine Baumschule von etlichen Ruthen gros bey denen Gärten und Vorwerken, wo dasselbe sich am besten thun lässet, und die darein zu setzende Bäume fürm Rind- Schaf- Vieh, Ziegen und Schweinen gesichert seyen, anzulegen, auch die darinn erziehende Bäume zu nöthiger Bepflanzung derer unter ihrer Aufsicht und respective in Bestand habenden Gärten und Vorwerken zu gebrauchen: so viel deren aber darzu nicht nöthig seyn, solche mögen sie wild oder gepfropft um einen billigen Preis an die Landes-Einwohner verkauffen, und das Geld für ihre Mühe und Fleiß behalten.

XIII. Inzwischen aber und bis die anzulegende Baumschulen so weit gelangen, daß man daraus verpflanzen könne, soll in denen Baumschulen auf besondere Beete mit Sezung junger süß- sauer- und lichter Kirschen- Pflaumen- Zwetschgen- Ausschlägen und Bäumerchen, wilder Aepfel und Birnstämme, so aus denen Gärten, worinn dergleichen sich überflüßig befin-

finden, und gemeinen Gehölzen zu nehmen, ein Anfang gemacht werden, nichts destoweniger aber mit Setzung allerhand anderer und absonderlich Eichen, Buchen, Pappelbäumen, Eschen, Haynbüchen, Aspen, Weyden und dergleichen zur Mast und Brand, auch sonst dienlichen Stämme, nach Inhalt der nächstvorigen obangezogenen von Unserer Regierung ins Land ausgeschriebenen Verordnungen emsig fortfahren, und darunter die jetzige bequeme Jahrszeit wohl beobachtet, auch hinkünftig die Herbst- und Frühlings-Zeiten niemalen versäumet werden: gestalt dann hierzu aus Unsern derer Städte und andern, wie auch derer von Adel Waldungen und Gehölzen, wo es ohne deren Schaden geschehen kann, die von allerhand Gattungen zu verpflanzen, benöthigte Holzstämme denen darum am meisten bekümmerten Orten Unserer Lande gratis verabfolget werden sollen. Es haben aber Unsere Beamte und Forstbediente darauf Acht zu geben, daß dieselbe an gehörige Orte, zu rechter Zeit, und nach Anleitung dessen, so hernach §. 17. gemeldet wird, wohl gepflanzet und verwahret werden. Sonsten wird Uns auch zu Unserm sonderbaren gnädigsten Gefallen gereichen, wann diejenige Landes-Einwohner, so des Vermögens seyn, nach und nach etnige gute junge Bäume, deren bey Unserm Obstgarteninspectore Würsdorf allerhand

hand Gattungen um ein leidliches zu haben, erkauffen und in ihre Gärten pflanzen, mithin sowohl sich selbst und ihren Nachkommen solchergestalt fürstehen, als auch eine Begierde Unsere gnädigste Intention zu befolgen, dadurch erweisen werden.

XIV. Verordnen Wir hiermit, daß keinem in denen Landstädten, oder Dorfschaften das Bürger- Beysaß- oder Einfahrtsrecht mitgetheilet werde, er habe dann zuvörderst wenigstens 5 junge Obstbäume auf seinen eigenthümlichen, oder in Mangel dessen, auf der Gemeinde Grund 5 Eichen, Buchen, Haynbuchen, Pappelbäume, Eschen und dergleichen in die Gemeindewaldung oder Hecken gepflanzet: die sich verheyrathende Bürger und Bauern aber sollen, wann sie sich im Winter und Frühling verheyrathen, im Frühling, und die sich im Sommer oder Herbst verheyrathen, im Herbste, (worauf die Beamten, daß solches auch geschehe, Acht haben und dafür responsabel seyn sollen) das Paar, als Bräutigam und Braut wenigstens 4 Obst- oder nach Beschaffenheit andere Bäume pflanzen, für deren Aufkommen sie allerseits auch mit gehöriger Wartung zu sorgen, und wenn einer abgehet, einen andern an die Stelle zu setzen, verbunden seyn soll.

XV. Gleichwie auch der Augenschein ergiebet, daß in vielen Gärten, sonderlich bey de-

denen Dörfern die Zwetschen- und Kirschenbäume so gar häufig beysammen aufwachsen, daß sie nicht allein sich unter einander, sondern auch den Boden vertäuben, und weder Früchte tragen können, noch einig Gras oder sonst etwas darunter aufkommen mag; also soll ein jeder, in dessen Garten sich solches findet, die überflüßige Zwetschen- Kirschen und Pflaumbäume im Herbst oder Frühling aushacken, und entweder selbst anderwärts versezen, oder wenn er darzu keinen Plaz hat, dieselbe zu denen anzurichtenden Baumschulen, wovon in §. 13. Meldung geschehen, hergeben und ausfolgen lassen. So ist auch zu desto mehrerer Beförderung der Wohlfart und Nutzens Unserer getreuen Unterthanen Unser gnädigster Wille und Meinung, daß an Ort und Enden, wo sich das Terrain dazu schicket, als welches die Beamte benebst Unsern Planteurs an Hand zu geben haben, welche Nuß- und wilde Castanienbäume gesezet werden sollen, damit man hinkünftig die Früchte davon häufig im Lande überkommen, und der Ueberfluß zu Oel nüzlich zu gut gemacht werden möge; und da es sich bey sehr kalter Winterszeit zutragen dürfte, daß einige derselben durch Frost verdürben, soll der Abgang durch Nachpflanzung anderer dergleichen an deren statt nicht unterlassen werden.

XVI. Hingegen sollen die in denen Hecken und Feldern von Natur aufgewachsene wilde Obststämme wo sie nicht zu dick stehen und noch jung seynd, auch dem daran gelegenen Land wegen der Ueberschattung hinfüro nicht vielen Schaden verursachen, von niemanden ausgehacket, sondern an ihrem Ort gelassen, nach Nothdurft ausgeschneidelt, und also im Wachsthum befördert und gepfropft werden, das darvon kommende Obst aber dem Eigenthümer des Grundes verbleiben.

XVII. Beym Versezen derer jungen Obstbäume, Eichen- und anderer Stämme haben diejenige, welche ohne das damit nicht umzugehen wissen, zu beobachten, daß nicht genug seye, wenn sie etwan einen Spaten voll Erde ausheben, den Baum in das Loch hinein stecken, und solches mit dem Fuß zutreten: sondern wenn die Mühe nicht vergebens seyn, noch der Baum ohnfehlbar verderben soll, so muß zu jedem Stamm (ausser was die Weyden angehet, welche nur in die Erde gesteckt zu werden bedürfen,) ein räumliches, und fals der Grund steinigt, oder sonsten rauh ist, wenigstens 3 bis 4 Schuh weit und breites Loch gegraben, selbiges mit guter Erde angefüllet, der Baum nicht tieffer, als er vorher gestanden, eingesenket und vest gesezet, auch für dem Winde an einen Pfahl, für dem Vieh aber, wie oben erwehnet, mit Dornen oder

Bü-

Büschen zugebunden, und sonsten nach Inhalt der Forstordnung, Tit. von Heege und Sparung des Holzes, ꝛc. sowol mit Pflanzung der Eichen, als Anziehung lebendiger dichten Hecken um die Wiesen und Gärten verfahren, und diesem allen besser, als bisher geschehen, zu Unserer Unterthanen selbst eigenem besten gebührende Folge geleistet werden, massen beym Aufwachs dergleichen guter wenigstens anderthalb bis zwey Schuh breit anzuziehenden Hecken, und wenn selbige wie in Westphalen geschiehet, nach Verlauf der Jahre, daß die Hecken recht im Stande, abgekippet werden, die Eigenthümer davon ein ziemliches an Holz, wie man von denen Weyden den Nuzen siehet, für sich und die Seinige gewinnen kan.

XVIII. Der übrigen Handgriffe kan sich ein jeder bey seinem des Werks mehr verständigen Nachbarn erkundigen, und Wir wollen die Veranstaltung machen, daß die bereits fürhandene und noch weiter zu bestellende Planteurs auf gewisse Districte angewiesen werden, um nicht allein die Unerfahrne im Sezen, Pfropfen und nöthiger Pflege derer Bäume zu unterweisen, sondern auch auf die Baumschulen, und ob diesem Edict allenthalben nach gelebet werde, Acht zu geben: zu welchem Ende ein jeder dieser Planteurs sich alljährlich wenigstens dreymal, nemlich in Februario und Martio zu ersten, im Sommer zum andern, und im October zum drittenmal

an alle Orte seines Bezirks erheben, wie das Pflanzen seit der vorigen Visite geschehen, und in was Stande sich die Baumschulen und gesezte Stämme befinden, in Augenschein nehmen, was daran zu verbessern, auch wie und wo den folgenden Herbst oder Frühling damit zu continuiren, anordnen, wie es alles befunden, aufnotiren, und solches zu Ausgang eines jeden Jahrs zu Unserer Regierung einschicken soll, ohne davon das geringste weder in Gelde, noch sonsten von jemand anzunehmen, weniger zu fordern, massen Wir wegen ihrer der Planteurs ohnumgänglichen Unterhaltung gewisse Verordnungen zu thun gemeynet seynd.

XIX. Es hat aber dabey die Meinung gar nicht, daß die Beamte es solchergestalt auf die Planteurs mögen ankommen lassen, sondern sie sollen mit und neben Burgemeister und Rath hauptsächlich für die Beobachtung und Vollstreckung dieser Unserer Verordnung responsabel seyn, und wie derselben von ihren Amtsuntergebenen und andern in ihrem Amtsbezirk seßhaften, obschon ihrer Bottmäßigkeit nicht unterworffenen Inwohnern, wie auch denen Planteurs nachgelebet worden, zu Ausgang eines jeden Jahrs ebenfals an Unsere Regierung umständlich berichten; inzwischen aber haben die Beamten und Planteurs dahin zu sehen, daß in denen Alleen derer Weyden und anderer fruchtbaren Bäume, wenn darinnen verschiedene abgangen, aufs neue an-

andere wieder eingepflanzet, und die grosse ledige Pläze, wie sich deren jezo viele befinden, gehörig wieder besezt werden. Und damit solches bewerkstelliget werde, haben die Beamte von Greben und Fürstehern, jeden Dorfes, wie selbiges jeden Jahres geschehen, zu gehöriger Zeit Bericht einzuziehen.

XX. Damit aber auch die gepflanzte Bäume, und daran wachsende Früchte für Frevel und Diebstahl mögen gesichert seyn; so wollen Wir nicht nur Unsere in nächst vorigem Jahr unterm 30 Augusti gegen die Baumschänder und Gartendiebe ausgelassenes Edict alles seines Inhalts anhero wiederholet haben, sondern sezen und ordnen hiermit auch ferner, daß derjenige Bösewicht, welcher einigen in Gärten, an Strassen oder offenem Felde, auf Aeckern und Wiesen stehenden Baum, es seye derselbe für Gattung, was er wolle, seines Nuzens halber, entfremden würde, auf Betreten einen aus einer Baumschule gehobenen, gepfropften oder oculirten Baum mit einem halben Thaler, und einen ein Jahr und drüber darin gestandenen und eingewurzelten Baum mit einem Thaler oder höher, nach Beschaffenheit des Baums, nicht allein bezahlen, sondern auch ein viertel Jahr mit dem Zuchthause gestraft; ein muthwilliger Freveler aber, der vor hiesiger Unserer Residenzstadt oder sonst in Unsern Landen, die beydes zur öffentlichen Zierde und Bequemlich-

keit angelegte Baumplantagen und Alleen, wie auch die sonsten von Privatis in oder an ihren Gärten, Aeckern und Wiesen, zu ihrem Nuzen und Gebrauch gepflanzte Obst- Linden- Weyden- und andere Bäume aus purer Bosheit und Frevel durch kringeln, zerreissen, zerschneiden, zerhauen, verbrennen und wie es sonsten zugehen möchte, verderben würde, soll jedes Stück nicht allein vorgesetztem Werthe nach bezahlen, sondern auch wegen eines jeden Stammes ohne Unterscheid das erstemal unserm untern 13 Tage Aprilis 1713 angelassenen Baumplantagenedict gemäß 20 Rthl. erlegen, in Mangel des Vermögens aber ein Jahr lang mit dem Zuchthause, auch wenn er sich dergleichen infamen Baumverderbens zum zweytenmal sollte gelüsten lassen, ohne Ansehen der Person, an den Pranger gestellet, mit Ruthen ausgestrichen und des Landes auf ewig verwiesen werden.

XXI. Die Obst- Feld- und Gartendiebe aber sollen ebenmäßig ohne Ansehen der Person, nebst Erstattung des Werths der gestohlenen Sachen, jedesmal ein viertel- auch nach der Größe des Diebstahls und andern apprevirenden Umständen ein halb, oder ganzes Jahr mit dem Zuchthause abgestrafet werden; und wenn sich ein solcher zumalen nächtlicher Obst- Feld- oder Gartendieb bey der Ertappung auf frischer That nicht gefänglich anhalten, oder gar zur Wehre zu setzen, gelüsten las-

lassen wollte, und darüber an seinem Leibe beschädiget würde, der soll, weilen er in illicitis versiret, sich solches selbst zu imputiren und deswegen keine Satisfaction zu gewarten haben, sondern anstatt dessen, dem Befinden nach, darzu an Leib und Gut harte gestrafet werden, und der Thäter deswegen nach Beschaffenheit der Sachen, Red und Antwort zu geben, nicht schuldig seyn.

XXII. Und damit wir erfahren und wissen mögen, ob auch dieser Unserer Verordnung gehörig nachgelebet werde, so soll Unsere nachgesezte Regierung, jährlich gegen den Herbst, eine Commißion ins Land schicken, um zu sehen, ob Beamte, Städte und Gerichtsbarkeit habende von Adel desfals ihrer Schuldigkeit nachkommen seyen: welche Uns sodann vom Befinden unterthänigst zu referiren haben wird.

XXIII. Zu der Baumschänder und Gartendiebe desto mehrer Abschreckung, und damit die darauf gesezte Strafe zu jedermanns Wissenschaft komme, sollen nicht allein vor jedem Thor zu Anfang der Garten, auf denen Landstrassen und Nebenwegen, auch in denen Feldern Pfähle mit daran geheftetem Blech und darauf bemeldter Strafe wider dieselbe gesezt, sondern auch von Beamten, samt Bürgermeister und Rath in Städten, desgl. Gerichtsbarkeithabenden von Adel allerseits die Veranstaltung gemacht werden, daß dieserwegen zum öftern Visitationes geschehen, die sich betreten-

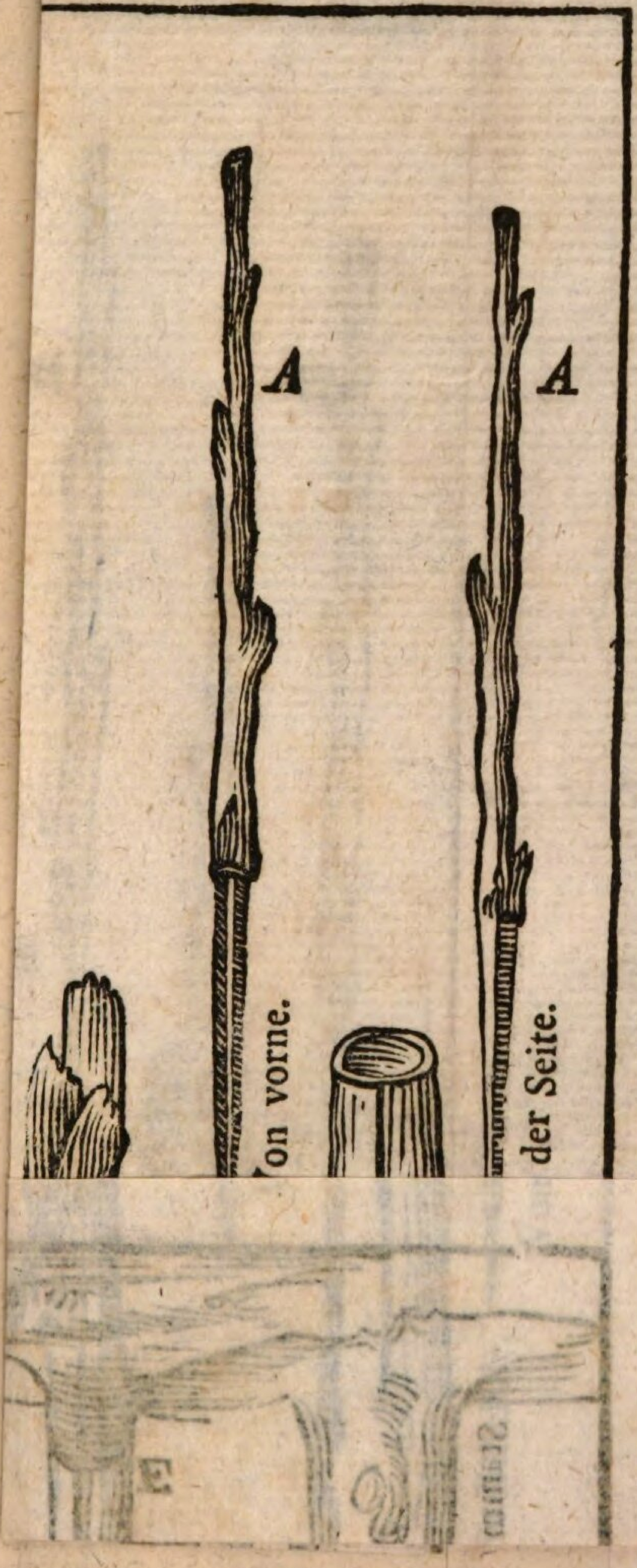
lassende Verbrecher zu Haften gezogen, Ordnungs-mäßig gestrafet, und nach Befinden der excessen Enormität Unserer Regierung zu deren Verordnung davon Anzeige gethan werde.

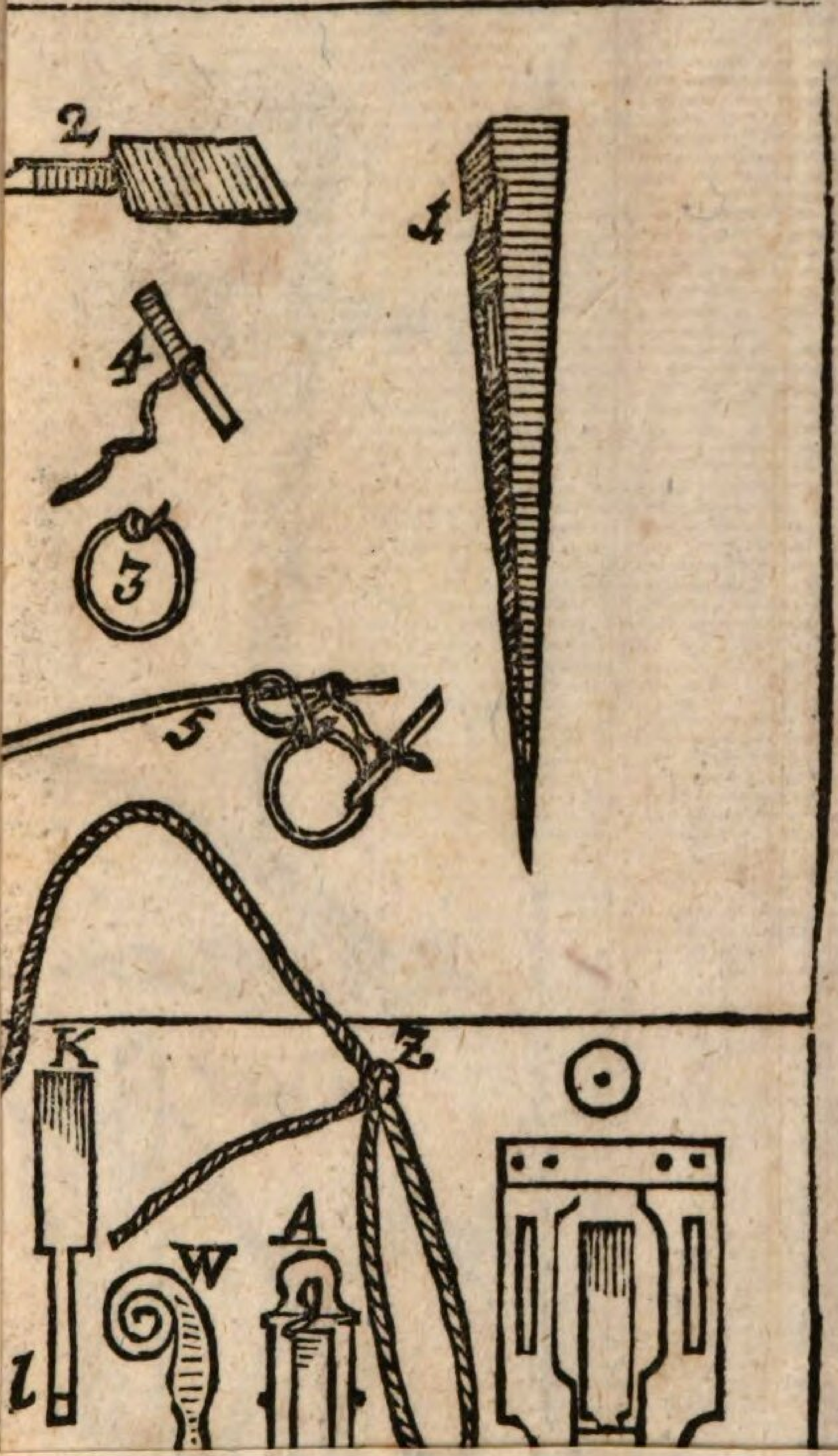
Befehlen demnach allen Unsern Ober- und Niederbeamten, wie auch Gerichtsbarkeit-habenden von Adel samt Bürgemeister und Rath in denen Städten, so lieb ihnen ist Unsere Ungnade zu vermeiden, über dieser Unser zu Unserer Unterthanen Nutzen angesehenen und gnädigst gemeinten Verordnung steif und ohnnachläßig zu halten, sich derselben selbst gemäs zu bezeugen, und ihre Untergebene zu solcher so nöthigen als nützlichen Baumpflanzung aufzumuntern und anzutreiben, auch damit dieselbe zu jedermanns Wissenschaft kommen möge, solche untern offenen Glockenschlag denen Bürgern in denen Städten und Bauren auf denen Dörfern zu publiciren, und darauf an denen Stadtthoren und in denen Dörfern an gewöhnlichen Orten anzuschlagen, sodann dieselbe dem Commandanten, um solche denen Soldaten gehörig bekannt zu machen, zu communiciren. Das meynen Wir ernstlich, wornach sich ein jeder zu achten und für Schaden zu hüten. Urkundlich dessen haben wir Uns mit eigener Handen unterschrieben und Unser Fürstlich Secretinsiegel beydrucken lassen; so geschehen in Unserer Residenz und Vestung Cassel, den 22. Tag Februarii 1724.

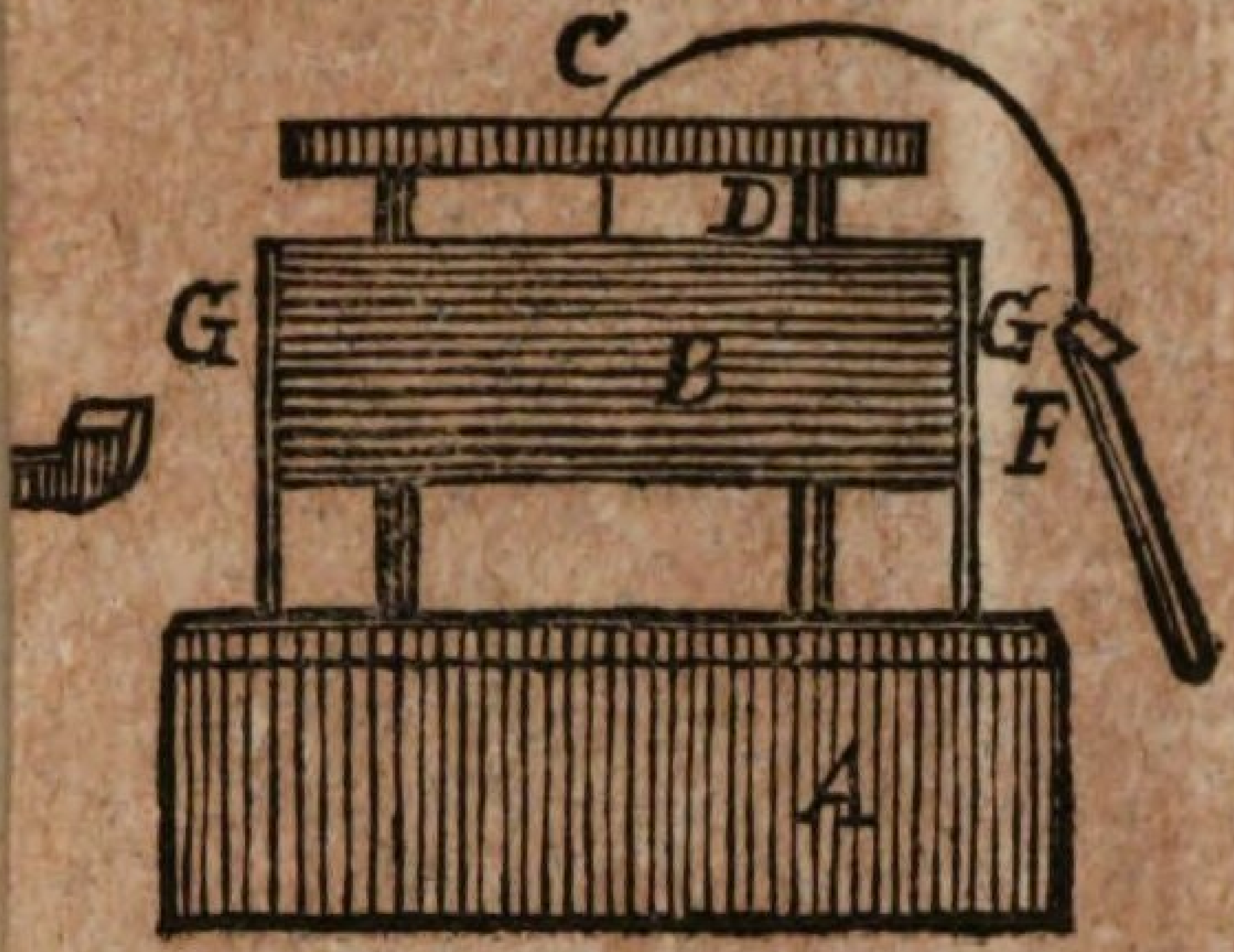
Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

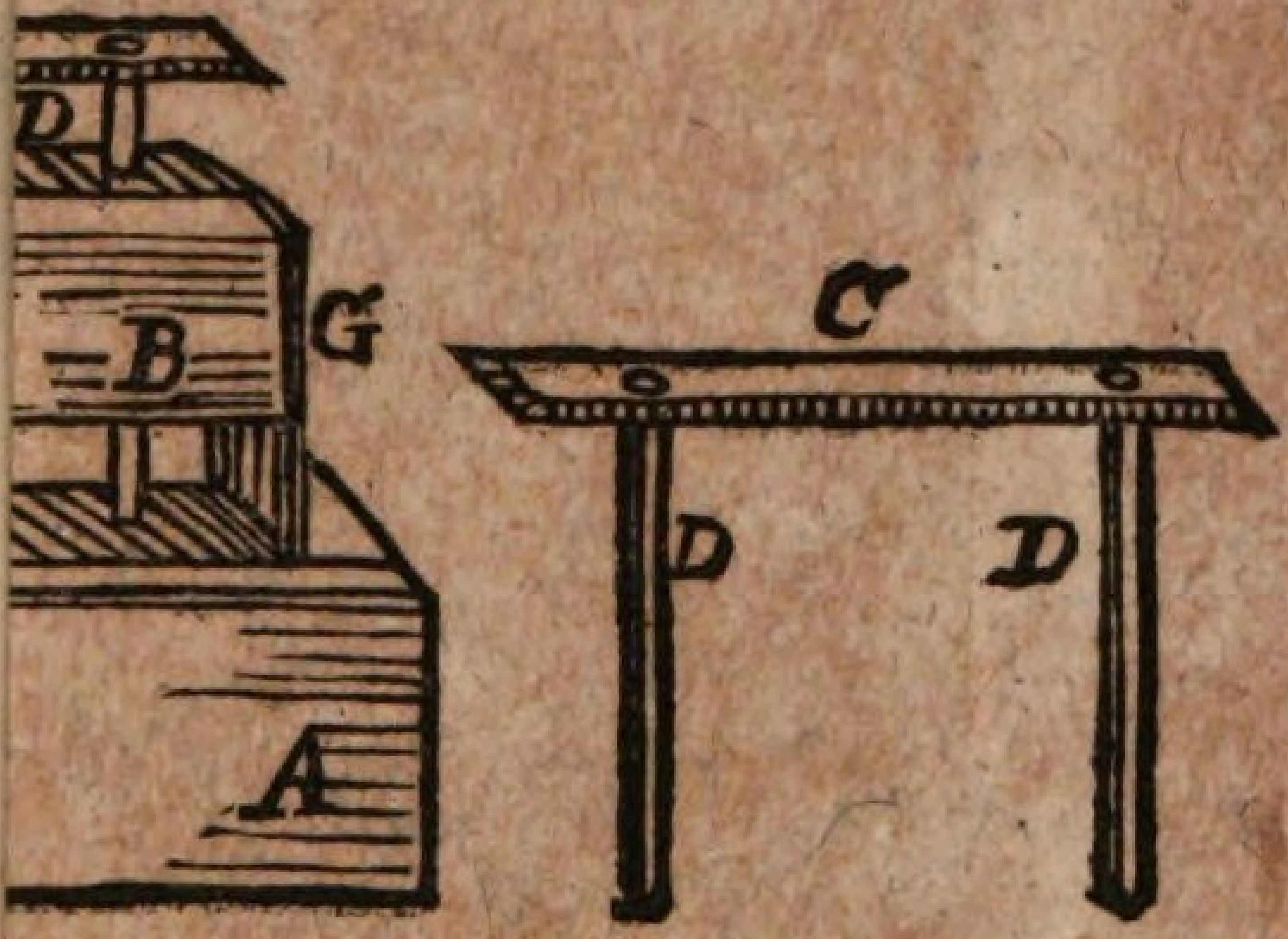
I. Fig. I. p. 14.

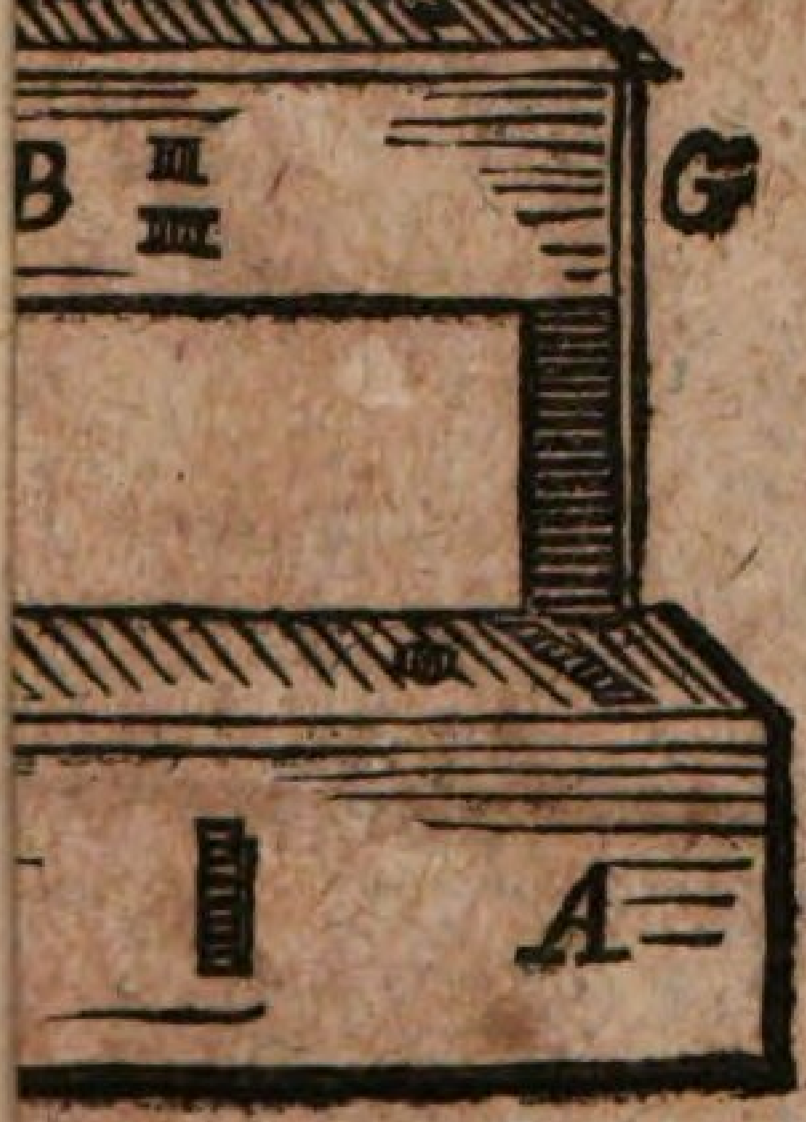
Fig. II.


A
A
Von vorne.
der Seite.


2
1
4
3
5
K
Z
A
W
l


C
D
G
B
G
F
A


D
G
B
A
C
D
D


B
G
A

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Dauling, Johann Gustav / La Quintinie, Jean <<de>>, / Miller, Philip,

Der Deutsche Baumgärtner Nach den Grund- und Lehrsätzen der berühmtesten Mä
nner in der Gärtnerey, Besonders aber Des Franzosen, Mr. Quintinye, des
Engländers, Herr Millers, und des Deutschen, Herrn Reicharts. Mit Figuren

Schleusingen 1764

Oecon. 193
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293939-8
VD18 12232408